sale&pepe

AGOSTO 2013
MONDADORI



Tarte con semolino dolce e pesche, pag. 81

CIBO DA STRADA quando la tradizione si assapora camminando **MELANZANE** al Sud le fanno più buone **INSALATE DI PASTA E DI RISO** tornano ogni estate ma non sono mai le solite **CROSTATE DI FRUTTA** come farsi prendere per la gola

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 27 - Mensile

SOMMARIO
AGOSTO 2013



Servizi

Evasioni













Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @saleepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



Scuola



Rubriche

Speciale vini

Hanno collaborato con noi ad Agosto



LUCA IACCARINO
Giornalista e critico enogastronomico, autore di varie guide Lonely Planet, ha appena ultimato "A spasso con il cartoccio in mano-Il meglio dello street food in Italia", in uscita a settembre per Mondadori. Nel frattempo ci ha spiegato la sua passione per i cibi più poveri. Pag. 14

HEINZ BECK
Tedesco di nascita, mediterraneo per passione, è l'Executive Chef de La Pergola, il ristorante 3 stelle Michelin di Roma che conquista i più sofisticati gourmet della capitale. Pag. 62



EDOARDO AMMENDOLA
Il co-titolare della storica pizzeria e friggitoria napoletana Di Matteo ci parla dei capolavori del locale e di una fama che è giunta anche oltre oceano. Pag. 71



Total.
Lo yogurt a regola d'arte.

È uno yogurt diverso. È **l'autentico yogurt greco** colato, preparato alla perfezione da FAGE solo con tanto buon latte e fermenti lattici vivi. Niente conservanti o coloranti. Naturale al 100%, cremoso e vellutato, dal **gusto sorprendentemente ricco**, Total è anche in vaschetta "split" con una porzione di composta di frutta o delizioso miele. Provatelo. Sarà una delle esperienze più goduriose che abbiate mai fatto. E vi accorgerete che la differenza si sente, eccome!



FAGETotal

www.fageitalia.it

INDICE

LE RICETTE DI AGOSTO 2013

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.it
- **A. Sciortino**, www.antoninosciortino.com
- **Asa**, distribuito da Merito, www.merito.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blueside**, www.blueside-design.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Braun**, www.braun.com
- **Chantal Delorme**, Corso Condordia, 4; MIlano
- **Chs**, www.chsonline.it
- **Consorzio Turistico Valle Isarco**, www.valleisarco.com
- **Culti**, www.culti.it
- **Easy Life Design**, www.easylifedesign.it
- **Ekaterina Lachova**, www.ekaterinalachova.com
- **Electrolux**, www.electrolux.it
- **Fornace Brioni**, www.fornacebrioni.it
- **Hotel Masl**, www.hotel-masl.it
- **Hotel Moarhof**, www.hotel-moarhof.it
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Italesse**, www.italesse.com
- **Jannelli&Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **Kenwood**, www.kenwoodworld.com
- **Kitchenaid**, www.kitchenaid.it
- **Koziol**, www.koziol.de
- **L'Abitare**, Tele della Casana 010 2469768
- **L'Oca nera**, www.locanera.it
- **La Fabbrica del lino**, www.lafabbricadellino.com
- **Laboratorio Pesaro**, www.lpdesignfactory.it
- **Linea Sette**, www.lineasette.com
- **Lodenwelt**, 0472 868540
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.blogspot.com
- **Magimix**, www.mainocarlo.it
- **Maso Aspingerhof**, 339 6044981
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Moulinex**, www.moulinex.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Officine Via Neera**, www.officinevianeera.altervista.org
- **Philips**, www.philips.com
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Sagaform**, www.sagaform.com
- **Sambonet Paderno**, www.paderno.it
- **Semeraro**, www.semeraro.it
- **Sia Home**, www.sia-homefashion.com
- **Society**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Termozeta**, www.termozeta.com
- **Tiger**, www.tiger-stoes.com
- **Vetri delle Venezie**,www.vetridellevenezie.it
- **Villa d'Este**, www.villadestehometivoli.it
- **Wmf**, www.wmf.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com

Dall'orto e dal frutteto



Laura Maragliano

COMPOSTE, SALSE E COCKTAIL. TANTE IDEE PER CATTURARE I PROFUMI DELL'ESTATE, GUSTARLI SUBITO O PORTARLI IN TAVOLA TUTTO L'ANNO

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Ho sempre avuto molto riguardo per gli alberi da frutta. Me lo ha insegnato mio padre che curava con passione interessata, amando moltissimo tutta la frutta, le piante che mio nonno aveva in campagna. Ricordo un albero di pero, enorme, ricordo un fico generoso e soprattutto tanti prolifici ciliegi. Quali varietà fossero non so dirlo, di sicuro non ho mai più mangiato nulla di così buono. Ma è molta, molta di più la frutta che non ho mai assaggiato. Chi di voi ricorda il sapore dell'albicocca tonda di Castigliole in Piemonte, della mela limoncella del Lazio, o della ciliegia mora di Cazzano in Veneto, o di susine come la Verdacchia? Raramente, quando vado in Piemonte ogni tanto, riesco a gustare le susine Ramasin (piccole, di un viola scuro intenso, dolcissime) che qualche contadino ancora coltiva e vende al fruttivendolo del paese. Oggi, dati alla mano forniti dal Ministero delle Politiche Agricole, si sa che è scomparso il 75% delle varietà di frutta, presenti un secolo fa nei nostri campi, orti, giardini: sapori zuccherini o aspri e aciduli che solo i nostri nonni e bisnonni hanno avuto la fortuna di assaporare. Ogni anno vado a vedere Orticola, una bellissima mostra di piante e fiori che si tiene a Milano, tra gli espositori c'è un vivaista (Vivai Belfiore) che ancora colleziona, coltiva e vende alcune varietà di frutti antichi e rari, tra questi moltissimi fichi. La tentazione di portarne a casa uno è grande ma il mio piccolo giardino è già affollato. Così, con rimpianto, mi limito a catturare in un barattolo il sapore dei fichi del mio albero.

> segue a pag. 10



FICHI CARAMELLATI

PER 4 VASETTI
1 kg di fichi verdi maturi ma ben sodi - 200 g di zucchero - scorza a listarelle di 1 limone non trattato e di 1 arancia non trattata, ricavate con il pelapatate - 30 mandorle sgusciate ma non spellate - 2 bastoncini di cannella

1 Pulite delicatamente i fichi con una carta assorbente umida e inserite al posto del picciolo 1 mandorla intera. Quindi disponeteli in una teglia, avendo cura di non sovrapporli. Spolverizzate i fichi con lo zucchero e aggiungete le scorze del limone e dell'arancia. Copriteli con un telo e lasciateli macerare per una notte, in modo che rilascino il loro liquido.

2 Il giorno dopo passate la teglia con i fichi sulla fiamma e portateli a bollore per circa 1 minuto; terminate la cottura nel forno già caldo a 180° per 10-15 minuti, finché il liquido di fondo, profumato agli agrumi, inizierà a caramellare.

3 Lasciate raffreddare, quindi distribuite i fichi nei vasi, aggiungendo qualche pezzetto di cannella in ciascuno. Chiudete bene i barattoli e disponeteli in una pentola riempita di acqua fredda fino a coprire i vasi per almeno 4-5 cm. Procedete alla sterilizzazione facendo bollire i barattoli a fuoco medio per 50-55 minuti circa. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare nella pentola piena d'acqua. Quando i barattoli saranno freddi, asciugali e decorateli a piacere. I fichi caramellati si possono conservare anche per 3 mesi.







Questa ricetta tipica della Romagna, molto facile, permette di conservare il gusto speciale dei dolcissimi frutti per alcuni mesi. È importante che i fichi siano maturi, ma ancora sodi e avere la buccia verde non troppo spessa. Così conservati, i fichi diventano l'accompagnamento ideale per formaggi come squacquerone, ricotta freschissima e crescenza e carni fredde, come tacchino e maiale. Oppure possono arricchire coppe di gelato alla crema.

Elogio del pesto

La famosa salsina ligure, preparata con le tenere foglie di basilico, è il condimento ideale per trofie e trenette o, arricchita con piccole varianti (pomodorini, mandorle, pecorino, senza aglio...), per tutti i tipi di pasta. Il suo sapore tutto mediterraneo sa dare un tocco speciale (e sorprendente) anche ad altri piatti, come antipasti e secondi. Basta un cucchiaino di pesto e qualche pinolo tostato per arricchire semplicissimi caprini (foto in alto), ma anche una caprese e insalate di riso. La salsina è ottima anche con petti di pollo al cartoccio tagliati a fettine e insaporiti con gustosi pomodori ciliegia (al centro), ma si sposa bene anche con altri secondi di carne, come roast beef e arrosti. Diluito con poco olio, il pesto è perfetto come condimento per il pesce, dai calamari alla griglia ai carpacci di tonno, al classico polpo e patate. Da provare abbinato a fettine sottili di baccalà lessato (foto in basso) e patate al vapore, guarnite con foglioline di basilico e olive nere.





Barbecue... ed è subito festa!

L'odore della carbonella, la griglia già calda e un mix di carni, pesci, formaggi, verdure e bruschette croccanti. E poi gli amici e una giornata di sole. Questi gli ingredienti che scandiscono l'estate con party all'insegna del gusto e del divertimento. Tra i segreti di una grigliata perfetta ci sono le salsine. Come questa a base di verdura e dal retrogusto speciale, dovuto al particolare metodo di cottura: ponete direttamente nella carbonella 1 cipolla con la buccia, 2 melanzane piccole e 3 pomodori ramati e cuoceteli per 20-30 minuti, fino a ottenere una crosticina esterna nera, quasi carbonizzata. Prelevate la polpa delle verdure e lasciatela asciugare su carta da cucina, poi tagliuzzatela a mano e mescolatela bene in una ciotola con sale, pepe, olio, basilico, prezzemolo, maggiorana, tabasco e Worcester.



Il cocktail è nell'anguria

È il frutto dell'estate per antonomasia: oltre a offrire la sua polpa fresca e dissetante, si presta anche come ciotola per il cocktail d'agosto. Svuotate una grossa anguria e frullatela polpa privata dei semi. Versatela in una caraffa e aggiungete un dl di Aperol, il succo di un lime e 2 cucchiai di sciroppo di lamponi o di granatina. Trasferite la brocca in frigorifero per almeno un paio d'ore. Contemporaneamente mettete in frigo anche una bottiglia di spumante secco. Al momento di servire, riprendete la brocca dal frigo, unite al frullato d'anguria lo spumante ben freddo e mescolate brevemente. Versate il drink nella metà del cocomero che servirà da contenitore e decorate il bordo con i rametti di ribes dai chicchi rosso rubino, le fettine di lime e qualche fogliolina di menta.

Salse di pomodoro

I pomodori sono nel loro periodo migliore: per conservarne tutto il sapore e portarne in tavola il profumo anche in autunno, si possono preparare squisiti sughi da conservare in dispensa. Scottate per qualche istante in abbondante acqua bollente 1,5 kg di pomodori freschi (perfetti i perini), sgocciolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi. Tritate 2 spicchi d'aglio spellati e rosolateli in una padella con 5-6 cucchiai di olio extravergine di oliva, senza farli scurire. Aggiungete la polpa dei pomodori e un cucchiaino di zucchero e cuocete a fuoco vivo per 10 minuti. Regolate di sale e insaporite con peperoncino e foglie di basilico fresco spezzettate con le mani. Versate la salsa bollente nei vasetti perfettamente puliti, chiudeteli e capovolgeteli. Se volete un sugo ancora più ricco, fate un soffritto con burro, olio, cipolla, carota e sedano tritati, poi unite la polpa di pomodoro, procedete come indicato e, infine, completate con foglie di salvia.





NATURALMENTE *Buoni*



UNA POLPETTA CHE METTE D'ACCORDO MARE E MONTI E RENDE PIÙ GUSTOSO IL PRANZO IN FAMIGLIA!

Polpette di granchio allo Sbrinz DOP



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di polpa di granchio in scatola
- 120 g di mollica di pan carré
- 3 cucchiai di senape • 3 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaino di salsa Worchester
- 2 peperoncini verdi • la scorza di un lime
- 1 mazzetto di erba cipollina • 100 g di Sbrinz DOP grattugiato
- 1 uovo • farina • olio per friggere • sale

PREPARAZIONE

Sgocciolate la polpa di granchio e tritatela grossolanamente. Passate al mixer la mollica di pane e trasferitela in una ciotola con il formaggio, la polpa di granchio, la senape, la maionese e la salsa Worchester. Unite la polpa tritata dei peperoncini, aggiungete una cucchiaiata di erba cipollina tagliuzzata e la scorza di limone. Mescolate tutti gli ingredienti, unite l'uovo, aggiustate di sale e impastate il composto finché sarà ben omogeneo. Formate delle piccole polpette, infarinatele e friggetele nell'olio caldo. Servitele calde accompagnandole con un'insalatina di cipollotti rossi all'erba cipollina condita con un filo di olio e succo di limone.



SBRINZ DOP, NATURALE PER VOCAZIONE

Proveniente dalla Svizzera centrale, le sue forme devono la sua consistenza, asciutta e friabile, alla stagionatura in verticale. Prodotto con latte crudo non pastorizzato, proveniente da mucche allevate al pascolo e nutrite con erba fresca e fieno, è privo di lattosio, quindi adatto a tutti. Ha un sapore aromatico, leggermente fruttato, ideale al naturale come aperitivo, grattugiato sui risotti o preparazioni al gratin.







Street food

MANGIARE PER STRADA, IN MEZZO ALLA GENTE, GODENDO DELL'ATMOSFERA CITTADINA. UNO STILE ALIMENTARE POVERO, CHE ORA HA CONQUISTATO ANCHE I GOURMET

a cura di A. Gnocchi, testi di Luca Iaccarino autore di "A spasso con il cartoccio in mano – Il meglio dello street food in Italia" in uscita a settembre per Mondadori, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio



Piatti Rosenthal.
Indirizzi a pagina 6

Pani ca meusa, sfincione, trippe, frittata di pasta, bombette di capocollo, farinata, lampredotto: il cibo di strada racconta le storie dell'Italia più vera, più popolare, più antica. Lo street food è addentare il territorio, "mangiare in dialetto", come dice il celebre cuoco siciliano Ciccio Sultano. Tra baracchini, chioschi, apecar, camioncini, tavoli fuori dai portoni, griglie fumanti e pentole sfrigolanti si capisce questo Paese più che con i trattati di sociologia.

Ogni cibo, una storia

Il "quinto quarto" – cioè le frattaglie protagoniste di tanti campioni on the road, dal lampredotto fiorentino alla stigghiola siciliana, dalle spuntature marchigiane agli gnummareddi pugliesi – racconta storie di povertà, di mezzadri che si arrangiavano con quanto rimaneva della bestia del padrone.

> *segue a pag. 19*

SFINCIONE PALERMITANO

PER 6 PERSONE
250 g di semola rimacinata di grano duro - 250 g di farina 0 - 10 g di lievito di birra fresco - 250 g di pelati - 3 cipollotti - 8 acciughe sott'olio - 150 g di caciocavallo fresco - 150 g di caciocavallo stagionato - origano - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mescolate le farine, formate una fontana con un pozzetto al centro, sbriciolatevi il lievito, diluitelo con acqua tiepida e iniziate a impastare. Aggiungete man mano altra acqua, tiepida, 10 g di sale, 4 cucchiai d'olio e lavorate l'impasto fino a renderlo liscio ed elastico.
● **2** Trasferite la pasta ottenuta in una ciotola, copritela con la pellicola e fatela lievitare per 2 ore circa, finché raddoppia di volume. Quindi, allargatela con le mani nella teglia di cottura generosamente unta d'olio. Spezzettate i pelati nel loro sugo, salate, unite i cipollotti affettati finissimi e 2 pizzichi di origano.
● **3** Distribuite sopra la pasta in sequenza: le acciughe spezzettate, il caciocavallo fresco a fettine, il pomodoro con la cipolla. Cospargete con il caciocavallo stagionato grattugiato, aggiungete un giro d'olio, lasciate lievitare 30 minuti quindi infornate a 250 g per 30 minuti.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **635 cal/porzione**



Posate Chs, piastrelle in cemento di Fornace Brioni. A lato, tavolino Antonio Sciortino. Nell'altra pagina, piatto e bacchette in bambù Chs. Indirizzi a pagina 6

PATTONA PIACENTINA

PER 4 PERSONE
300 g di farina di castagne - 50 g di uvetta - 30 g di pinoli - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale

1 Stemperate la farina di castagne con 1/2 litro d'acqua, mescolando con una frusta per sciogliere i grumi, aggiungete 1 pizzico di sale, coprite e fate riposare la pastella per 1 ora.
2 Fate ammorbidire l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida, quindi scolatela e strizzatela bene.
3 Ungete una teglia di ferro di 20 cm di diametro con 4 cucchiai d'olio, versatevi la pastella, aggiungete uvetta, pinoli, aghi di rosmarino e un filo d'olio. Cuocete la pattona in forno a 200° per 30 minuti. Servitela tagliata a quadrotti.

FACILE • **Preparazione 35 minuti + riposo** • **Cottura 30 minuti** • **390 cal/porzione**



Piatto triangolare Jannelli&Volpi, posate Chs, bicchiere Blueside. Indirizzi a pagina 6

FRITTATA DI SPAGHETTI NAPOLETANA

PER 6 PERSONE
400 g di spaghetti - 6 uova - 80 g di pancetta - 100 g di provolone dolce o piccante a piacere - 50 g di pecorino grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe



● **1** Cuocete gli spaghetti, scolateli e fateli raffreddare sopra un vassoio. Tagliate a dadini la pancetta, soffriggetela in padella finché comincia a dorare e poi scolatela su carta da cucina. Tagliate a dadini il provolone. Sbattete le uova con sale, pepe e il pecorino grattugiato.
● **2** Condite gli spaghetti con l'uovo sbattuto. Scaldate una padella antiaderente di 22 -24 cm di diametro, versatevi 4 cucchiai d'olio, distribuite sul fondo metà degli spaghetti conditi, copriteli con la pancetta preparata e il provolone, terminate con gli spaghetti rimasti. Abbassate la fiamma e cuocete la frittata a fuoco dolce per una decina di minuti.
● **3** Rigiratela aiutandovi con un piatto, aggiungendo 2 cucchiai d'olio sul fondo della padella e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Lasciate riposare 10 minuti, sformate e servite.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 490 cal/porzione

BOMBETTE PUGLIESI

PER 6 PERSONE
18 fettine sottili di capocollo - 18 fette di pancetta arrotolata - 100 g di caciocavallo semistagionato - prezzemolo - pepe nero in grani

● **1** Tagliate a dadi il caciocavallo. Stendete le fette di capocollo e tagliatele a metà; su ogni metà, appoggiate 1/2 fetta di pancetta, 1 dado di caciocavallo, 1 foglia di prezzemolo e profumate con una macinata di pepe. Formate un fagottino e fissatelo con uno stecchino.
● **2** Cuocete le bombette sotto il grill oppure sopra una griglia per una decina di minuti, finchè sono ben dorate. Servitele calde in un cartoccio.

FACILISSIMA ● Preparazione 20 minuti ● Cott. 10 minuti ● 335 cal/porzione



> segue da pag. 15

La pizza napoletana, la focaccia ligure e quella barese, la piadina, la farinata, le panelle dimostrano come con poco si possano realizzare capolavori. I fritti e i frutti di mare, i celebri cuoppi, i vassoi di ricci appena pescati, dipingono l'Italia che si affaccia sul Mediterraneo, mentre i bacari veneziani o i buffet triestini rievocano gli scambi millenari tra mercanti, industriali, biscazzieri, viaggiatori d'ogni sorta. Assaggiare queste cose, significa immergersi nel paesaggio, entrare nel quadro: il cibo di strada è promiscuo, si mangia con la gente, chiacchierando, sedendo all'ombra di una frasca, in riva a un molo, su uno scalino scalcinato di un centro storico.

Prelibatezze gourmand

Lo street food non è solo memoria, non è confinato nel passato. C'è una new wave che sta facendo risorgere nelle città cibi antichi e dimenticati, ma anche traghettando nel Bel Paese delikatessen che arrivano dall'altra parte del mondo. A Milano, Roma, Torino lo street food è diventato gourmet. E

> segue a pag. 20

FARINATA LIGURE

PER 6 PERSONE (2 FARINATE DA 30 CM)
350 g di farina di ceci - olio extravergine d'oliva - fior di sale - sale - pepe nero in grani

● **1** Stemperate la farina in 1 l d'acqua, aggiungete 2 prese di sale, coprite e lasciate riposare la pastella per almeno 4 o 5 ore.
● **2** Rimescolate la pastella. Portate il forno a 220° e riscaldatevi una teglia di 30 cm di diametro. Quando la teglia è calda, versatevi qualche cucchiaio d'olio, metà della pastella e mescolate.
● **3** Irrorate con un giro d'olio. Cuocete per 15 minuti circa, poi accendete il grill e fate dorare la superficie.
● **4** Con la pastella rimasta preparate una seconda farinata; servitele calde dopo averle spolverizzate con fior di sale e pepe macinato al momento.

FACILE ● Prep. 30 minuti + riposo ● Cott. 30 minuti ● 230 cal/porzione

> segue da pag. 19

allora ecco gli hamburger di fassone piemontese; oppure, a Roma, la strepitosa pizza di Gabriele Bonci e dei suoi emuli, il trapizzino di Stefano Callegari, i panini di Cristina Bowerman; i fritti di pesce di Pasquale Torrente da Cetara, sulla costiera Amalfitana; i panini di Alessandro Frassica nel centro di Firenze.
Il cibo di strada in mano ai grandi cuochi esalta il più grande patrimonio italiano: quello delle materie prime. I salumi emiliani come quelli friulani, i formaggi sardi come quelli piemontesi, gli oli toscani come quelli pugliesi: tutte queste meraviglie in mezzo a un panino sono finalmente la risposta tricolore, di qualità al fast food globalizzato.

Dalla strada alla cucina

Preparare in casa un cibo nato per la strada potrebbe sembrare una contraddizione, ma non lo è. Se questi cibi sono sopravvissuti nei secoli è perché propongono sapori facili, ingredienti economici e lavorazioni semplici. Tutte caratteristiche che oggi li rendono i piatti giusti per avere ospiti a cena. Perché l'indole dello street food è proprio così: gustosa, allegra, socievole.

Nell'altra pagina, piatto e forchetta Chs. Indirizzi a pagina 6



PANINO AL LAMPREDOTTO FIORENTINO

PER 4 PERSONE

500 g di lampredotto (trippa ricavata dall'abomaso) - 4 panini - 1 cipolla - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 uovo sodo - 2 cucchiai di capperi sott'aceto - 1 spicchio d'aglio - 1 fetta di pane - aceto bianco - olio extravergine d'oliva - sale grosso - sale - pepe nero in grani

● **1** Lavate molto bene il lampredotto sotto l'acqua corrente; trasferitelo in una pentola con abbondante acqua salata, il sedano, la cipolla e la carota. Portate a ebollizione e, dopo circa 1 ora, scolate il lampredotto e tagliatelo a striscioline.
● **2** Nel frattempo preparate la salsa verde. Togliete la crosta al pane, bagnatelo in acqua e aceto, strizzatelo, tritatelo finemente nel mixer con le foglie di prezzemolo ben lavate, i capperi, l'uovo sodo spezzettato e lo spicchio d'aglio pestato con 1 presa di sale grosso.
● **3** Allungate la salsa con olio extravergine, regolate di sale e di aceto. Tagliate i panini, farciteli con il lampredotto, condite con una generosa dose di salsa verde e richiudete.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti ● 435 cal/porzione



L'ECCELLENZA IN STRADA
Mauro Uliassi è uno dei più grandi chef italiani. Il suo ristorante di Senigallia (AN) brilla di due stelle Michelin e totalizza i più alti voti delle guide: propone una cucina di materia prima perfetta, grandissimo estro, tecnica impeccabile. "Ma il percorso che abbiamo fatto rischiava di allontanarci dalla gente – racconta –, così ci siamo inventati Uliassi Streetfood, che propone cibo di strada di grande qualità".
Una sorta di ritorno alle origini...
I miei genitori avevano un bar, sono cresciuto lì tra gli operai. E da ragazzino, a Rimini, non mancavano certo le piadine... Così a una fiera ho pensato: "Che bello sarebbe ci fosse un chiosco di un grande cuoco, tipo Vissani". Visto che non esisteva, l'ho fatto io.
Adesso ha un camper di design che gira l'Italia...
L'ha progettato Mirko Gabellini, che fa i paddock della Ferrari. Serviamo fritti di pesce, panini con la porchetta, ma tutto può diventare street food: anche il risotto, le lasagne... Questo voglio dire ai giovani cuochi che non possono permettersi un locale: investite sul cibo di strada di qualità.
Le sue esperienze più belle?
In Thailandia c'è da diventare matti. Innumerevoli piatti straordinari, e i thailandesi sono maniaci per l'igiene. Il cibo di strada definisce una socialità che amo: quando lo facciamo in cima al molo a Senigallia la gente sta assieme, conquista gli spazi, si siede sugli scogli, chiacchiera ed è felice, senza le sovrastrutture di un ristorante.

Pasta e riso in insalata

SEMPLICITÀ, FRESCHEZZA E SAPORI INTENSI. SONO I VERI INGREDIENTI DI PIATTI CLASSICISSIMI MA SEMPRE NUOVI

a cura di Barbara Roncarolo, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



INSALATA DI RISO GIALLO

PER 4 PERSONE
200 g di riso Patna paraboiled - 1 foglia di alloro - 1 spicchio di aglio - 1 bustina di zafferano - 300 g di pomodori mini San Marzano - 2 limoni della Costiera, non trattati - 60 g di grana - 1 ciuffo di basilico greco - 1 rametto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate il riso in acqua bollente salata con l'alloro, l'aglio e lo zafferano, scolatelo al dente, allargatelo su un vassoio e lasciate intiepidire. Immergete i pomodori per pochi secondi in acqua bollente, scolateli, spellateli e tagliateli a pezzettoni.
● **2** Conditeli con sale, pepe, la scorza grattugiata dei 2 limoni, il grana a scaglie, le foglioline di timo e il basilico. Se vi piace, aggiungete anche 2 cucchiai di succo di limone e mescolate.
● **3** Unite il riso al condimento e mescolate ancora. Completate con una macinata di pepe e un filo d'olio e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 15 minuti ● 330 cal/porzione

ZITI CORTI CON MOZZARELLA E MELANZANE

PER 4 PERSONE
320 g di ziti tagliati o sedani lisci - 300 g di pomodori ciliegini - 1 melanzana nera - 1 melanzana violetta - 1 peperoncino fresco - origano secco - 2 rametti di origano fresco - 4 bocconcini di mozzarella di bufala - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate e asciugate i pomodori ciliegini, conditeli bene con olio e sale e disponeteli in una teglia unta con poco olio.
● **2** Tagliate a dadi le 2 melanzane, salatele, conditele con un filo d'olio, mescolatele con le mani e distribuitele, in un solo strato, nella teglia. Cuocete gli ortaggi sotto il grill per circa 10 minuti, rigirandoli a metà cottura. Toglieteli dal forno e trasferiteli in una terrina, conditeli con 2 pizzichi abbondanti di origano secco sbriciolato, le foglioline dell'origano fresco e il peperoncino affettato finemente.
● **3** Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e passatela subito sotto l'acqua fredda corrente, unitela alle verdure, mescolate e condite il tutto con un filo d'olio crudo. Aggiungete i bocconcini di bufala tagliati a pezzetti e servite subito.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **490 cal/porzione**



Piatto quadrato Alessi, piatto trasparente Vetri delle Venezie, ciotola Bormioli Rocco, cucchiaio Alessi, tovaglia Society Limonta. A sinistra: ciotola Zara Home, forchetta Alessi, supporto in pietra Zara Home.
Indirizzi a pagina 6



FUSILLONI CON RUCOLA, PATATE, FAGIOLINI E SALSA CREMOSA DI NOCI

PER 4 PERSONE
320 g di fusilloni - 1 mazzetto di rucola - 100 g di fagiolini fini - 1 patata lessata - 50 g di noci sgusciate - 100 g di yogurt greco - 1 spicchio di aglio - 1 cucchiaino colmo di senape delicata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sfregate con mezzo spicchio d'aglio una ciotola, trasferitevi la patata a dadoni e condite con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale.
● **2** Sfregate con l'aglio rimasto una seconda ciotola, versatevi lo yogurt, unite la senape, 2 pizzichi di sale, pepe e un filo di olio e lavorate il tutto con una frusta. Incorporate quindi la metà delle noci tritate finemente.
● **3** Portate a ebollizione l'acqua salata. Intanto spuntate i fagiolini e tagliateli a metà per il lungo; poi lessateli con la pasta. Scolate il tutto, conservando qualche cucchiaio di acqua per diluire la salsa alle noci. Fermate la cottura della pasta sotto l'acqua corrente, senza raffreddarla troppo. Condite con i dadi di patata, le noci rimaste, la rucolta e un filo d'olio. Servite la salsa a parte.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 10 minuti ● 435 cal/porzione



RISO IN INSALATA CON POLPO E PEPERONI

PER 4 PERSONE
280 g di riso Vialone nano - 3 peperoni (1 giallo, 1 rosso e 1 verde) - 100 g di olive taggiasche - 600 g di polpo - 1 foglia di alloro - 2 cucchiai di capperi sott'aceto - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 rametti di origano fresco - 1 cucchiaino di paprica dolce - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

Piatto Vetri delle Venezie, tovaglia Society Limonta. A sinistra: piatto in legno JVStore, piatto in vetro Vetri delle Venezie, ciotola triangolare JVStore, bottiglia Alessi. Indirizzi a pagina 6

● **1** Cuocete il polpo nella pentola a pressione con la foglia di alloro per 20 minuti. Lasciate intiepidire il polpo, scolatelo, pulitelo, eliminando la pelle, ma non le ventose, tagliatelo a fette, trasferitelo in una ciotola e conditelo ancora caldo con una spruzzata di aceto, la paprica dolce, un pizzico di sale e un filo d'olio.
● **2** Lessate il riso in acqua bollente salata per 15 minuti, scolatelo al dente e allargatelo sopra un vassoio per farlo raffreddare. Abbrustolite i peperoni sotto il grill per 10-15 minuti, rigirandoli su tutti i lati. Fateli raffreddare in un sacchetto di carta, poi spellateli, eliminate i semi, tagliateli a dadini e conditeli con i capperi, l'origano e il prezzemolo tritati.
● **3** Trasferiteli nella ciotola con il polpo, unite il riso e le olive taggiasche, condite con un filo d'olio, mescolate e servite.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora e 5 minuti** ● **455 cal/porzione**



MEZZE PENNE CON PISTACCHI E BOTTARGA

PER 4 PERSONE
320 g di mezze penne - 1 spicchio di aglio - 1 cipolla di Tropea - 50 g di pistacchi sgusciati - 2 grossi pomodori cuore di bue maturi - 50 g di bottarga di muggine - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate i pomodori a dadini, salateli e pepateli. Tagliate la cipolla a fette e poi a dadini, salatela leggermente e bagnatela con il succo di mezzo limone. Tritate grossolanamente i pistacchi.
● **2** Cuocete la pasta in acqua bollente salata. Scaldate una padella antiaderente, unite 4 cucchiai di olio e lo spicchio di aglio schiacciato, lasciate insaporire senza far dorare, eliminate l'aglio, saltate la cipolla nell'olio per 2 minuti, unite i pistacchi e mescolate per 1 minuto. Aggiungete i pomoodori, mescolate a fuoco vivo per 30 secondi, spegnete e versate il sugo in un'ampia ciotola.
● **3** Scolate la pasta al dente, fermate la cottura passandola rapidamente sotto l'acqua fredda, trasferitela nella ciotola con il sugo, mescolate bene, grattugiatevi sopra metà della bottarga e unite, se vi piace, qualche goccia di succo di limone e una macinata di pepe.
● **4** Tagliate il resto della bottarga a fettine sottili e lasciatele marinare con olio extravergine per circa 10 minuti. Servitele a parte, insieme alla pasta.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 440 cal/porzione

Piatto in ceramica Blueside, bicchiere Zara Home, piatto in vetro Vetri delle Venezie, tovaglia Society Limonta, forchetta Alessi. A destra: piatto Vetri delle Venezie, tovaglia Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Questi primi saporiti, freschi e delicati, si accompagnano con vini bianchi o rosati: il Vermentino di Gallura è perfetto su bottarga e pistacchi, mentre il carattere del Cinqueterre si sposa con i fusilloni con la rucola. Sul piccantino di mozzarella e melanzane, ci vuole un solare Rosato del Salento. Il limone presente nel riso giallo evoca un bianco della Costa d'Amalfi, mentre le cipolle di Troppa si lasciano sedurre dalla tenerezza del Cirò Rosato. Non poteva mancare sul riso con il polpo la personalità spiccata del Pigato della Riviera Ligure di Ponente.



RISO NERO CON CONDIMENTO AGRODOLCE

PER 4 PERSONE
200 g di riso Venere - 4 cipollotti di Tropea - 1 limone o 1 lime - 2 pompelmi rosa - 2 pesche gialle (nettarine o percoche) - 1 ciuffo di menta - 1 ciuffo di basilico - 1 tazza di noccioline americane sgusciate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe macinato al momento

● **1** Cuocete il riso in acqua bollente salata per circa 30 minuti, scolatelo, fermate la cottura sotto l'acqua corrente, allargatelo sopra un vassoio e lasciatelo raffreddare.
● **2** Sbucciate i pompelmi al vivo, tagliate la polpa a dadini, salateli e pepateli. Tagliate a dadini anche le pesche lavate e asciugate.
Affettate a rondelle i cipollotti, salateli, spruzzateli con succo di lime o limone.
● **3** Tostate le noccioline in padella con un pizzico di sale, tritatele grossolanamente. Mescolate il riso con la frutta, i cipollotti, le noccioline, menta e basilico tritati. Regolate di sale e pepate. Lasciate riposare al fresco per circa un'ora, completate con un filo d'olio prima di servire e portate in tavola.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 30 minuti ● 420 cal/porzione



Estate: tempo di bianco

Il bianco è il colore dell'estate e fa subito pensare a tovaglie o abiti leggeri, che alla luce del sole danno quella piacevole sensazione di splendore e freschezza. E in questa immagine suggestiva, che nota stonata può essere il bianco ingiallito o ingrigito! Per trattare il colore "non colore", meglio quindi un detersivo specifico, a partire dal nome: Nuncas Il Bianco è studiato per ridonare lo splendore originario al bianco senza rovinare né alterare il tessuto. La sua azione rimuove macchie e tracce di ingiallimento causate dal tempo. Il tutto nel massimo rispetto delle fibre perché agisce a freddo su cotone, lino e sintetici lasciando un raffinato profumo come segno di riconoscimento. E per le macchie più ostinate c'è l'additivo Nuncas Sbianca, l'amico dei tessuti da utilizzare anche a basse temperature e quindi ideale su lana, seta e sintetici (lingerie compresa!). Anche per rimediare in caso di errori di lavaggio, lasoluzione è brillante: Nuncas Il Bianco e Nuncas Sbianca.



Sotto la luce del sole, si vede il vero splendore del bianco, che si ottiene con prodotti specifici

Risultato sicuro a mano o in lavatrice

Il Bianco Nuncas si utilizza nel cassetto della lavatrice oppure nell'acqua del lavaggio a mano. In caso di macchie ostinate è consigliabile applicare qualche goccia di detersivo sul capo prima del lavaggio o provare Nuncas Sbianca, l'additivo efficace e delicato. Con Nuncas hai la certezza dell'eccellenza in più di duecento prodotti, dal 1935.

seguici su f





Pomodori e margherite

UN ALLEGRO BOUQUET FA CAPOLINO DALLO SCOLAPASTA, PER UN CENTROTAVOLA CHE PROFUMA D'ESTATE

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1



2

3


PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 spugna per fioristi rotonda di 22 /24 cm di diametro - pellicola trasparente - 1 scolapasta smaltato - 2 kg di pomodori pizzutelli a grappolo - 1 mazzo di margherite da campo - 3 rose ranuncolo rosse

● **1** Riducete lo spessore della spugna tagliandola a metà, appoggiatela in un catino o nel lavello pieno d'acqua e lasciatela in ammollo, affinché assorba l'acqua necessaria. Sgocciolatela e appoggiatela nello scolapasta foderato di pellicola.
● **2** Sistemate i pomodori sui bordi dello scolapasta in modo che in parte appoggino sulla spugna e in parte pendano fuori. Irrorateli di acqua fredda con un nebulizzatore perché si conservino più a lungo. Proseguite la composizione inserendo nella parte centrale della spugna le margherite alternate alle rose ranuncolo, controllando che i fiori siano ben visibili da ogni lato dello scolapasta.
● **3** Completate la decorazione inserendo i tutti i fiori e riempite gli spazi vuoti con le foglie delle margherite. Spruzzate ancora con acqua fredda e sistemate sulla tavola.

Melanzane dal Sud

TURGIDE E SOLARI, LE GUSTOSE REGINE DELL'ESTATE SONO CELEBRATE IN PIATTI SUPERBI

a cura di Marina Cella, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/ Studio XL, stylist Marta Mariani, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Farcite con caciocavallo e pomodoro (Sicilia), pag. 36

Tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, sottopiatto Sia Home, forchetta Nella Longari, piatto ASA Selection. Nella pagina accanto: tovaglia e tovagliolo Society, sottopiatto Nella Longari, piatto ASA Selection. Indirizzi a pag. 6

INVOLTINI DI PARMIGIANA (PUGLIA)

PER 4 PERSONE

700 g di melanzane lunghe - 80 g di grana padano grattugiato - 180 g di mollica di pane - farina bianca - 2 spicchi d'aglio - prezzemolo - 500 g di polpa di pomodoro - basilico - 2 uova - origano - olio di semi di arachide - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale fino e grosso - pepe

● **1** Mondate e lavate le melanzane, affettatele nel senso della lunghezza allo spessore di 1/2 cm scarso, mettetele sopra una gratella, cospargetele di sale grosso e fatele scolare per un'ora circa in modo che perdano il loro liquido amarognolo.
● **2** Nel frattempo fate leggermente rosolare 1 spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio in un tegame con l'olio extravergine; aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete la salsa a fuoco moderato per una decina di minuti. Eliminate l'aglio, unite il basilico tritato e l'origano, mescolate e spegnete il fuoco.
● **3** Sciacquate le melanzane, asciugatele bene, passatele in un velo di farina e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo quindi scolatele, fatele ben sgocciolare su carta da cucina e salatele.
● **4** Mettete in una ciotola 60 g di grana, un po' di prezzemolo lavato e tritato, insieme al rimanente aglio sbucciato, privato del germoglio e schiacciato, la mollica sbriciolata e le uova; regolate di sale, pepate e mescolate bene.
● **5** Suddividete il composto preparato su ogni fetta di melanzana poi avvolgete ognuna su se stessa; sistemate gli involtini ottenuti in una teglia a strati con il sugo di pomodoro, cospargendo ogni strato con parte del grana rimasto. Mettete in forno a 180° per circa 15-20 minuti. Servite la parmigiana tiepida o fredda.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti** ● **460 cal/porzione**





BERE GIUSTO

A parte le melanzane in scapece, dove l'aceto non permette l'uso del vino, le altre si abbinano a specialità regionali. Sulle siciliane con formaggio funziona la profumata eleganza del Cerasuolo di Vittoria e per la parmigiana la matura freschezza di un Rosé del Salento. Un voluttuoso Cirò rosso regge la densità del piatto calabrese mentre l'Aglianico del Vulture Rosato rispetta la varietà odorosa delle melanzane ripiene.

All'antica scapece con le alici (Campania), pag. 36

RIPIENE AL FORNO (BASILICATA)

PER 4 PERSONE
2 grosse melanzane violette (circa 350 g l'una) • 60 g di olive nere denocciolate • 4 acciughe sotto sale • 50 g di capperi sotto sale • 80 g di pane raffermo • 500 g di pomodori perini maturi • 1 spicchio d'aglio • origano • prezzemolo • 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva • sale fino e grosso • pepe

● **1** Mondate le melanzane, lavatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza poi con un coltellino ben affilato incidete la polpa in modo da formare un reticolato. Salatele e mettetele capovolte su una gratella per un'ora circa, in modo che perdano l'acqua amarognola poi risciacquatele e asciugatele bene.
● **2** Lavate le acciughe per eliminare il sale e togliete la lisca centrale, lavate anche i capperi, asciugateli poi tritateli con le olive, le acciughe e il prezzemolo.
● **3** Passate al mixer il pane in modo da sbriciolarlo, unitelo al trito preparato, aggiungete l'aglio sbucciato, privato del germoglio e schiacciato con l'apposito attrezzino e un poco di origano; regolate di sale, pepate e mescolate.
● **4** Lavate i pomodori e tagliateli a filetti . Mettete le melanzane in una teglia unta con 2 cucchiai di olio, distribuitevi sopra il composto preparato e irrorate ogni metà con 1 cucchiaio d'olio. Cuocete in forno a 170° per circa un'ora.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 255 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo Society, vassoio ASA Selection, ciotole e posate Mepra. Nella pagina accanto: tovagliolo La Fabbrica del Lino, tovaglietta ASA Selection, terrina Madame Gioia Home. Indirizzi a pag. 6



IN CREMA CON LE ACCIUGHE (SICILIA)

PER 4 PERSONE
1 kg di melanzane viola - 4 acciughe sotto sale - 1 limone - 4 cucchiai di aceto bianco - 2 spicchi d'aglio - pane casereccio - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale fino e grosso - pepe

● **1** Lavate le melanzane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, cospargetele di sale grosso e fatele scolare su una gratella per circa un'ora in modo che perdano il loro liquido amarognolo. Risciacquatele e asciugatele bene poi avvolgete ognuna nell'alluminio, sistematele sulla placca e cuocetele in forno a 200° per circa un'ora. Fatele raffreddare, sbucciatele, strizzatele e raccogliete la polpa in una ciotola.
● **2** Sbucciate gli spicchi d'aglio, privateli del germoglio e schiacciateli con l'apposito attrezzino, lavate le acciughe per eliminare il sale, togliete la lisca centrale poi tritatele.
● **3** Unite l'aglio e le acciughe alla polpa delle melanzane, regolate di sale, pepate e mescolate energicamente il composto fino a ottenere una crema, versando poco alla volta l'olio, l'aceto e 2 cucchiai di succo del limone (se preferite, potete usare il mixer a immersione). Servite la crema con fette di pane tostate su una griglia o in forno.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 185 cal/porzione

Sottopentola e tovaglia Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: tovaglietta americana Nella Longari, taglieri Easy Life Design, ciotola Madame Gioia Home. Indirizzi a pag. 6



Fritte con uova e pomodoro (Calabria), pag. 36



FARCITE CON CACIOCAVALLO (SICILIA)

PER 4 PERSONE
4 melanzane striate di media grandezza (circa 300 g l'una) - 500 g di pomodori ramati maturi - 80 g di caciocavallo - 1 cipolla - 3-4 spicchi d'aglio - basilico - olio di semi di arachide - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale fino e grosso - pepe

● **1** Mondate le melanzane, lavatele e tagliatele a spicchi tenendole però attaccate alla base per circa un cm; cospargetele di sale grosso e lasciatele scolare su una gratella per circa un'ora in modo che perdano il loro liquido amarognolo.
● **2** Sciacquatele, asciugatele bene e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo; scolatele, fatele ben sgocciolare su carta da cucina e salatele.
● **3** Scottate i pomodori in acqua bollente per qualche istante, scolateli, sbucciateli e passateli al mixer. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in un tegame con l'olio extravergine, unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete la salsa a fuoco medio per 10 minuti.
● **4** Versate la salsa in una teglia e sistematevi sopra le melanzane; sbucciate l'aglio, privatelo del germoglio e affettatelo, tagliate a striscioline sottili il formaggio.
● **5** Tra uno spicchio e l'altro delle melanzane inserite l'aglio e il formaggio preparati e qualche fogliolina di basilico lavata. Cuocete la preparazione in forno a 220° per circa 10-15 minuti.

FACILE
● Preparazione 35 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 310 cal/porzione



ALL'ANTICA SCAPECE (CAMPANIA)

PER 6 PERSONE
1 kg di melanzane violette - 1 kg di alici fresche - 2-3 rametti di menta - 1 dl di aceto bianco - 3 spicchi d'aglio - olio di semi di arachide - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale fino e grosso - pepe

● **1** Mondate e lavate le melanzane, affettatele nello spessore di circa 1/2 cm, mettetele sopra una gratella, cospargetele di sale grosso e lasciatele scolare per circa un'ora in modo che perdano il loro liquido amarognolo. Sciacquatele, strizzatele leggermente e asciugatele bene.
● **2** Private le alici della testa, delle interiora e della lisca, lavatele bene e asciugatele su carta da cucina.
● **3** Friggete le melanzane in abbondante olio di arachide ben caldo, scolatele e mettetele su carta assorbente. Procedete allo stesso modo per le alici.
● **4** Disponete uno strato di melanzane in un terrina, insaporitele con un po' di sale grosso e qualche foglia di menta, pepatele e copritele con uno strato di alici e foglioline di menta; salate, pepate e ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti.
● **5** Portate a ebollizione l'aceto con 0,5 dl di acqua e gli spicchi d'aglio sbucciati, privati del germoglio e tagliati a fettine, spegnete il fuoco, unite l'olio d'oliva e versate la marinata sulla terrina preparata. Fate risposare almeno mezza giornata in frigorifero prima di servire.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 380cal/porzione



FRITTE CON UOVA E POMODORO (CALABRIA)

PER 4 PERSONE
600 g di melanzane viola - 400 g di pomodori ramati maturi - 4 uova - 30 g di pecorino grattugiato - olio di semi di arachide - 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale fino e grosso - peperoncino piccante fresco

● Pulite le melanzane, lavatele, tagliatele a dadini, mettetele in uno scolapasta, cospargetele con sale grosso e fatele riposare per un'ora circa in modo che perdano il liquido amarognolo. Risciacquatele e asciugatele bene.
● **2** Lavate e tagliate a dadini i pomodori, metteteli in uno scolapasta, salateli e lasciateli sgocciolare per una decina di minuti. Nel frattempo friggete le melanzane in abbondante olio di semi di arachide ben caldo poi scolatele, appoggiatele su carta da cucina e salatele.
● **3** Scaldate l'olio extravergine in un tegame antiaderente, unite i pomodori, lasciateli insaporire a fuoco vivo per qualche minuto poi aggiungete le melanzane, mescolate delicatamente e dopo qualche istante unite le uova sbattute con il pecorino e un pizzico di sale.
● **4** Fate rapprendere le uova mescolando di continuo. Servite le melanzane accompagnate con peperoncino fresco.

FACILE
● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 245 cal/porzione

Gusto artigianale

LE NUOVE PRODUZIONI, REALIZZATE SECONDO ANTICHE RICETTE QUASI DIMENTICATE, OGGI FANNO TENDENZA E RIVELANO UN INEDITO "STILE ITALIANO"

a cura di Silvia Bombelli, testi di Sandro Sangiorgi

STOCKFOOD

A VOLTE RITORNANO

Il fenomeno della birra artigianale è il segno di una renaissance che, partita dagli Stati Uniti, è approdata circa una decina di anni fa anche in Italia. Negli States i produttori artigianali hanno riportato alla luce stili birrari europei quasi estinti, dando nuova linfa alle storiche birrerie familiari del vecchio continente.

DOLCEZZA NOSTRANA

In Italia il movimento della birra artigianale è cresciuto in termini esponenziali. Attualmente si contano circa duecento tra brewpub e microbirrifici, con una diffusione concentrata nel Nord, ma che prende piede anche nelle regioni meridionali. Allo stesso tempo sono cresciute la costanza qualitativa e l'originalità delle ricette dei birrai, che talvolta ci permettono anche di azzardare la formulazione di uno "stile italiano". Gli esempi sono tanti e per buona parte ricorrono a ingredienti del territorio, oppure a interpretazioni di stili consolidati grazie al reperimento di materie prime di alto profilo presso i migliori fornitori del mondo. A partire dai due lieviti per la bassa e l'alta fermentazione: i primi per birre più leggere e beverine, i secondi per quelle più aromatiche e strutturate, specialmente se rifermentate per una seconda volta in bottiglia o in fusto come le Trappiste e le Abbazia.

SCELTE PER VOI

La caratteristica che dal Nord al Sud Italia accomuna le tipologie di produzione è il gusto dei nostri connazionali, che privilegiano un amaro non così spinto. I grandi stili europei, perciò, sono reinterpretati e rivisti limitando le quantità di luppolo o impiegando varietà meno amaricanti. Qui abbiamo preso in esame le specialità di aziende che rispettano la vocazione affettiva della birra, dunque prodotti dal gusto costante, che non deludono gli appassionati.

NEW MORNING
Birrificio del Ducato, Soragna (PR), tel. 0524 90137
33 cl, 5.50 €.
Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia (5,8%) ispirata alle Saison belghe. L'utilizzo di coriandolo e pepe verde e zenzero la rendono molto speziata. Ottima con pasta cacio e pepe.

ORTIGA
Birrificio Lambrate, Milano (MI), tel. 02 70606746
66 cl, 8,00 €.
Birra ad alta fermentazione in stile English Golden Ale, ai profumi di caramello con note erbacee. Corpo leggero e bassa gradazione (5%), ideale sui cibi affumicati o a base di verdure aromatiche.

SVEVA
Grado Plato, Chieri (TO), tel. 011 947 3236
75 cl, 9,00 €.
Bassa fermentazione, ispirata alle Helles bavaresi. Leggera (4,9%), fresca, vellutata, avvolgente. Da servire con antipasti caldi o su formaggi freschi di capra.

TIPOPLIS
Birrificio Italiano, Lurago (CO), tel. 031 5481162
75 cl, 8,50 €.
Agrumata ed erbacea, secca e amarognola (5%), prodotta per infusione di malti d'orzo tipo Pilsener e Caramunich con classico lievito tedesco adatto alla bassa fermentazione. Da provare sulle cozze saltate al pomodoro.









Frullatori e centrifughe

PER FRESCHE BEVANDE, SUCCHI SALUTARI, SALSE E CREME VELLUTATE OCCORRONO ELETTRODOMESTICI EFFICIENTI MA DELICATI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Francesca Romana Mezzadri, foto di Marco Azzoni/MDA

Voglia di bere qualcosa di fresco, naturale, vitaminico: un ricco frullato o un centrifugato superlight? A ogni preparazione il suo elettrodomestico. I frullatori, che si usano anche per creme e salse, sono un must nelle cucine sin dagli anni Cinquanta. Da allora l'estetica è cambiata di poco. Oggi come ieri, il frullatore è composto da un corpo motore e dal bicchiere, dotato di coperchio, sul cui fondo ci sono le lame che

> segue a pag. 40



● **1** Completo di funzione tritaghiaccio il frullatore in ABS con bicchiere triangolare in vetro che favorisce l'effetto vortice (ESB 3300, Electrolux; 80 €). ● **2** In metallo spazzolato con finitura alluminio, due velocità di lavorazione, il frullatore con bicchiere in vetro graduato (BL680, Kenwood; 90 €). ● **3** Frulla, tritura, miscela, omogeneizza, amalgama, trita il ghiaccio ed è autopulente il frullatore in 13 colori (Artisan, KitchenAid; 249 €). ● **4** Due velocità più funzione "pulse" (a intermittenza), caraffa in vetro e lama in acciaio inox per il frullatore nero e metallo (Frulla 1200, Termozeta; 50 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 39*

devono essere robuste, in acciaio inossidabile: frutta e vegetali, con la loro acidità, possono avere un effetto corrosivo sul metallo. Inoltre, devono poter ruotare a velocità differenti: più basse per ingredienti morbidi, più veloci per sminuzzare quelli più duri e tritare il ghiaccio. La velocità di rotazione produce calore che può ossidare i prodotti più delicati, come il basilico del pesto: per questo è importante poterla regolare e avere, all'occorrenza, anche la funzione a intermittenza detta "pulse".

Ancora più delicata deve essere l'azione delle centrifughe perché i succhi, di frutta o verdura, sono estremamente sensibili e si alterano rapidamente. Il meccanismo di funzionamento è semplice: il prodotto si inserisce da un'apertura (più è larga, meno occorrerà tagliare e manipolare gli alimenti, evitando perdita di principi nutritivi) e finisce in un cestello, dotato di filtro, che ruotando velocemente separa succo e polpa. Quest'ultima costituisce lo scarto e si raccoglie in una vaschetta. Nei modelli più attuali, filtro e vaschetta sono facilmente lavabili e il tempo di lavorazione è ridottissimo. Speciali funzioni permettono poi di usare la centrifuga per passate, nettari e persino come spremiagrumi, facendone un centro di produzione di alimenti freschi e gustosi.



● **1** La centrifuga dalla linea bombata estrae fino a 2,5 litri in una sola volta e il tubo di inserimento extra-large evita di pretagliare frutta e verdura (HR1871, Philips; 220 €). ● **2** Dotata del sistema Juice press technology che mantiene le vitamine di frutta e verdura, la centrifuga a basso consumo energetico è completa di due filtri, uno per i succhi e l'altro per preparazioni più cremose (ZU5008, Moulinex; 275 €). ● **3** Motore garantito 20 anni e tre funzioni per la centrifuga bicolore cromo/nero: spremiagrumi, smoothiemix, centrifuga (Le Duo Plus xl, Magimix; 300 €). ● **4** Bastano 15 secondi per un bicchiere di succo fresco con la centrifuga a doppia velocità (J500, Braun; 160 €). Indirizzi a pagina 6

Trancio di ricciola
ai 2 pesti con caponata

UN GRANDE PESCE AZZURRO DALLE CARNI PREGIATE. PREPARATO CON MAESTRIA IN STILE SICILIANO, È UN'AUTENTICA PRELIBATEZZA

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro



SIMONE RUGIATI
Cuoco, conduttore televisivo, autore di numerosi libri di cucina. Le sue grandi capacità creative e la sua naturale simpatia ne fanno uno dei più noti chef del momento.


1

TRANCIO DI RICCIOLA AI 2 PESTI CON CAPONATA DI MELANZANE

PER 4 PERSONE
600 g di filetto di ricciola con la pelle - 2 melanzane sode - 1 carota - 1 costa di sedano - 2 pomodori maturi, ma sodi - 2 cucchiai di aceto di vino bianco di qualità - 1 cucchiaino di zucchero - 50 g di pomodori secchi - 1 mazzetto abbondante di basilico - 1 cipolla - 1 limone, possibilmente non trattato - olio extravergine - olio di semi di arachidi - sale e pepe


2

● **1** Lavate le melanzane, eliminate i piccioli e sbucciatele con un pelapatate affilato, conservando la buccia. Tagliatele a cubetti di 5 mm di lato. Riducete le bucce delle melanzane a striscioline sottili.
● **2** Friggete i cubetti di melanzana, pochi alla volta, in abbondante olio di semi bollente e sgocciolateli su carta assorbente. Procedete allo stesso modo con le striscioline di buccia: serviranno per decorare.
● **3** Private il sedano dei filamenti, spellate e spuntate la carota e la cipolla. Lavate le 3 verdure e tagliatele a cubetti della stessa grandezza delle melanzane. Saltatele velocemente in una padella con un filo di olio e regolate di sale e pepe.
● **4** Intagliate a croce il fondo dei pomodori, scottateli in abbondante acqua bollente, sgocciolateli e trasferiteli subito in acqua e ghiaccio. Spellateli, tagliateli a metà, in senso orizzontale, privateli di semi e acqua e tagliateli a cubetti. Mettete a bagno i pomodori secchi per una ventina di minuti in acqua bollente, per ammorbidirli.
● **5** Aggiungete i pomodori freschi al mix di verdure preparato, regolate di sale e pepe, condite con l'aceto mescolato allo zucchero e qualche foglia di basilico spezzettata e mescolate delicatamente.
● **6** Frullate i pomodori secchi con 5-6 cucchiai di acqua calda, versando a filo 4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva, fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Regolate di sale, solo se necessario. Per il pesto leggero di basilico, frullate le foglie con sale e qualche goccia di succo di limone, versando a filo 4-5 cucchiai di olio, fino a ottenere un pesto.
● **7** Tagliate a grossi tranci il filetto di ricciola e cuoceteli in una padella antiaderente ben calda con un filo d'olio e sale dalla parte della pelle, premendo con una spatola, Dopo 2 minuti girateli e cuoceteli su tutti i lati per qualche minuto, a seconda dello spessore. Spegnete, coprite con un foglio di alluminio e lasciate riposare per 2 minuti. Disponete la caponata al centro dei piatti e distribuite tutt'intorno i 2 tipi di pesto. Mettete sopra i pezzi di ricciola con la pelle ben croccante rivolta verso l'alto e decorate con i fili di buccia di melanzana fritti.


3


4

FACILE
● Preparazione 35 minuti
● Cottura 35 minuti
● 245 cal/porzione


5


6

Con gli amici in malga

SPECK, PATATE, RICOTTA FRESCA, CACCIAGIONE. ISPIRAZIONE RUSTICA CON TOCCHI GOURMAND PER UN SORPRENDENTE MENU D'ALTA MONTAGNA

testo di Cristiana Cassé, servizio di Spagoni+Mulas

Il sole forte stemperato dall'aria tersa, il panorama verdeazzurro che si perde all'infinito: la montagna d'estate è magia pura. Capace di rallentare il ritmo interiore, di sedare le insonnie più tenaci e... di mettere una fame da lupi. Ma qui, dove il respiro del cielo tocca i pascoli d'altura, il problema dieta non sussiste. Si può finalmente cadere in tentazione. Non solo perché una buona camminata è in grado di bruciare calorie e sensi di colpa, ma anche perché il menu è sapientemente misurato. Costruito su un'anima altoatesina, prevede sapori robusti e consistenze corpose, ma senza eccessi, e con piccole sfumature raffinate, che lo rendono sfizioso e godibilissimo. Un tocco di rustica eleganza è già nell'aperitivo, che profuma l'immancabile prosecco di benvenuto con un cucchiaio di delizioso sciroppo al sambuco.

> segue a pag. 47







Sambuco sparkling
Versate in ciascun bicchiere un cucchiaio di sciroppo di sambuco freschissimo e colmate con prosecco ben freddo. Mescolate delicatamente e servite.
Lo sciroppo al sambuco è molto diffuso nell'area altotesina e ormai anche in tutta Italia nei negozi gourmet.



Si ringraziano il Consorzio Turistico Valle Isarco (Bressanone), la famiglia Mair dell'hotel Moarhof (Valles) e l'hotel Masl (Valles) per l'ospitalità.
Per gli abiti, "Lodenwelt" (Vandoies di Sotto).
Indirizzi a pagina 6

Bicchieri, bottiglia
e tovaglioli Sia.
Indirizzi a pagina 6



Frittelle di patate
con crauti e speck pag. 52





Mezzelune con spinaci e ricotta pag. 52

> segue da pag. 44

Dopo il vinello in veranda, al momento di sedersi intorno al vecchio tavolo di legno, si annunciano con un profumo irresistibile le frittelle salate. Piccole cialde di patate, farina e uova, passate in olio bollente e poi farcite con fettine di speck e crauti al roux di burro e cipolla. Un capolavoro del gusto che non mancherà di allietare anche la vista.
A seguire, tra una chiacchiera e un sorso di Müller Thurgau, ecco le gustose mezzelune di ricotta e spinaci: nel ripieno e nel condimento nascondono un trionfo di fragranze, dalla noce moscata all'erba cipollina, dall'aglio alla cipolla, con il sapido tocco del grana padano grattuggiato. Sobria rivisitazione del tradizionale tortello di magro, sono uno splendido esempio della geniale semplicità di montagna, capace, con pocchi sapienti aggiunte, di creare preziose armonie di sapori.

> segue a pag. 48

> *segue da pag. 47*

Importante e originale, il secondo piatto ha una personalità che vive di un piacevole contrasto: ingredienti molto semplici, ma presentati con l'estro di un grande chef. In particolare, il colpo da maestro è nel composto che viene adagiato sui medaglioni di cervo: un mix di noci e pancarré frullati, poi mescolati con uova e burro; il tutto sagomato a salame, fatto raffreddare in frigo e quindi tagliato a fette. Dopo aver assemblato la carne (appena scottata in padella) con l'insolito composto, è un breve passaggio in forno a confezionare definitivamente l'incanto di questo piatto. Completano l'opera una buona polenta calda, qualche spinacino non condito e magari un po' di frutti di bosco, che spesso, nella gastronimia d'alta quota, si accompagnano alla cacciagione, freschi, in confettura o in coulis.

> *segue a pag. 51*



Medaglioni di cervo in crosta di noci con polenta pag. 52

Le erbe nella pagina a fianco sono coltivate e vendute da Harald Gasser nel maso bio Aspingerhof di Barbiano (Bressanone). Indirizzi a pagina 6





Insalata dell'orto montano
Sulle Dolomiti la breve stagione estiva regala gloriose giornate di sole e aria frizzante, che consentono di coltivare le insalatine negli orti di montagna. Queste, semplicemente condite con un filo di olio, sale e pepe, sono varietà davvero speciali: lo spinacio magenta dalle vivaci foglie bicolori, il prezzemolo giapponese dall'intenso tocco amarognolo e le dolci coste baby, qui insolitamente usate a crudo. Come nota finale qualche fiore di campo, ad aggiungere una frangrante pennellata di colore.





Infuso di melissa e menta
Riempite un bollitore di acqua e portate a ebollizione. Intanto lavate con cura una manciata di foglie di menta e una di melissa, poi trasferitele in una teiera. Versatevi l'acqua bollente e lasciate in infusione per 5 minuti. Filtrate, aggiungete 2 cucchiai di zucchero di canna e servite la tisana caldissima.

Sgabello di carta a soffietto Tiger. Tazza yogurt Ekaterina Lachova, tovagliolo Le Jacquard Français. Indirizzi a pagina 6

Coppa di yogurt e mirtilli pag. 53



> *segue da pag. 48*

Niente farina per il dolce che onora l'atteso momento del dessert, bensì una miscela di noci tritate e semi di papavero passati al mixer. Poi tuorli, burro e i soli albumi montati a neve ad assicurare leggerezza a questa torta profumatissima. Di consistenza piuttosto asciutta, è ottima accompagnata con il goloso yogurt ai mirtilli (cotti con zucchero e cannella e poi frullati con latte e amido) per concludere il pranzo con una nota fresca e acidula. In un crescendo di sapori sempre più lontani dal quotidiano che porta anche il gusto in alta quota.



Torta di papavero e nocciole pag. 53

BERE GIUSTO
La linea del menu, fortemente influenzata dalla tradizione sudtirolese, è un invito esplicito a scegliere vini altoatesini. La morbida e aromatica freschezza di un Müller Thurgau si difende sulla sapidità delle frittelle e custodisce la tenerezza delle mezzelune. Inevitabile l'accostamento del Cabernet Sauvignon sui medaglioni di cervo, in un confronto tra la solida tensione minerale del vino e l'intensità della carne. Infine, sulla torta di nocciole è piacevole un Gewürztraminer ottenuto da vendemmia tardiva.

FRITTELLE DI PATATE CON CRAUTI E SPECK

PER 4 PERSONE
per i crauti: 500 g di cavolo cappuccio a striscioline (oppure crauti già cotti in scatola) - 50 g di speck a dadini e 50 g a fettine - 3 bacche di ginepro - 5 grani di pepe - 1/2 cucchiaio di cumino - 1 foglia di alloro - 50 g di burro - 100 g di cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 cucchiaio di farina - sale
per le frittelle: 300 g di patate - 100 g di farina - 1 tuorlo d'uovo - 1 cucchiaio di burro - noce moscata - un mazzetto di erba cipollina - olio per friggere - sale

● **1** Versate i crauti freschi in una pentola con 7,5 dl di acqua, lo speck a dadini, le bacche di ginepro, i grani di pepe, il cumino e l'alloro. Salate e fate cuocere a fiamma moderata per circa 1 ora e mezza (20-30 minuti per quelli in scatola). In un'altra pentola fate fondere il burro e rosolatevi la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungete la farina e mescolate fino a ottenere una crema e poi unitela ai crauti mescolando a fuoco moderato per circa 10 minuti.
● **2** Per le frittelle, sbucciate le patate e lessatele in acqua leggermente salata per circa 20 minuti. Sgocciolatele, passatele con lo schiacciapatate, amalgamatele con il tuorlo e il burro fuso e lasciate raffreddare il composto. Quindi aggiungete la farina, un pizzico di noce moscata e sale e stendete l'impasto a uno spessore di 2 mm.
● **3** Con un coppapasta ricavate tanti dischetti di circa 8 cm di diametro e friggeteli in abbondante olio bollente facendoli dorare da ambo i lati. Scolate le frittelle e adagiatele su carta da cucina. Distribuite su ciascuna 1/2 fetta di speck e un poco di crauti, piegatele delicatamente su se stesse e fermatele con steli di erba cipollina.

FACILE
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 2 ore ● 440 cal/porzione

MEZZELUNE CON SPINACI E RICOTTA

PER 4 PERSONE
per la pasta: 150 g di farina di segale - 100 g di farina di frumento - 1 uovo - 1 cucchiaio di olio di oliva - sale
per il ripieno: 150 g di spinaci lessati (circa 300 g freschi) - 50 g di cipolla - 1/2 spicchio d'aglio - 100 g di ricotta - 1 cucchiaio di burro - 1 cucchiaio di grana padano grattugiato - un mazzetto di erba cipollina - noce moscata - sale - pepe
per condire: 50 g di burro - 50 g di grana padano grattugiato - erba cipollina

● **1** Mescolate le farine, disponetele a fontana sul piano di lavoro e sgusciatevi l'uovo al centro. Aggiungete 1 pizzico di sale, mezzo dl di acqua tiepida e l'olio e lavorate il composto finché sarà liscio e omogeneo. Copritelo con un telo e lasciatelo riposare per 30 minuti.
● **2** Nel frattempo, rosolate la cipolla tritata in una padella con l'aglio e il burro. Unite gli spinaci e fateli insaporire per qualche minuto. Lasciateli intiepidire e mescolateli con la ricotta, il grana, 1 cucchiaio di erba cipollina tritata, 1 pizzico di noce moscata, sale e pepe.
● **3** Stendete la pasta con un matterello in una sfoglia sottile, con un coppapasta ricavatene dei dischi di 7 cm di diametro e mettette al centro di ciascuno 1 cucchiao di ripieno. Bagnate leggermente i bordi dei dischi, ripiegateli su se stessi e sigillate i bordi premendoli con le dita.
● **4** Lessate le mezzelune in abbondante acqua leggermente salata, scolatele e conditele con il burro fuso, il grana ed erba cipollina tritata.

FACILE
● Preparazione 1 ora minuti ● Cottura 10 minuti ● 480 cal/porzione

MEDAGLIONI DI CERVO IN CROSTA DI NOCI CON POLENTA

PER 4 PERSONE
8 medaglioni di carne di cervo da circa 60 g l'uno - 3 dl di brodo di carne - 1 cucchiaino di farina - 10 bacche di ginepro - 3 rametti di rosmarino - 150 g di pancarré - 50 g di gherigli di noce - 50 g di burro - 1 tuorlo - 1/2 kg di farina di mais - una manciata di spinacini - qualche gragolina di bosco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Portate a bollore 2 litri di acqua leggermente salata, versatevi a pioggia la farina di mais e portate a cottura la polenta (circa 50 minuti) mescolando prima con una frusta e poi con un cucchiaio di legno.
● **2** Private il pancarré della crosta e tritatelo nel mixer insieme alle noci. Lavorate il burro con un pizzico di sale e il tuorlo fino a ottenere una crema soffice e unitela al composto precedente. Date all'impasto la forma di un cilindro, avvolgetelo con la pellicola per alimenti e mettetelo in frigorifero.
● **2** Salate i medaglioni di cervo e strofinateli con le bacche di ginepro pestate. Scaldate il brodo, unite la farina bianca e stemperandola con una frusta fate addensare il liquido. Rosolate la carne con un filo di olio in una casseruola che possa andare in forno, quindi aggiungete il brodo addensato e il rosmarino e lasciate restringere un poco il fondo di cottura.
● **3** Tagliate a fettine il rotolo alle noci, mettete una fetta su ciascun medaglione e passate in forno caldo a 180° per 5 minuti, fino a ottenere una crosta ben dorata.

Servite i medaglioni con la polenta e guarnite con gli spinacini e le fragoline di bosco.

FACILE
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 900 cal/porzione

TORTA DI PAPAVERO E NOCCIOLE

PER 6 PERSONE
6 uova - 180 g di burro - 180 g di zucchero - 180 g di semi di papavero - 180 g di nocciole tritate - ribes, semi di papavero e nocciole tritate per guarnire

● **1** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Frullate i semi di papavero in modo da ridurli in farina. Lavorate il burro con metà dello zucchero fino a ottenere un composto cremoso, quindi poi aggiungete i tuorli uno alla volta. Con la frusta elettrica montate a neve gli albumi insieme allo zucchero rimasto e mescolate il tutto al composto precedente mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Infine unite, poco alla volta, la farina di semi di papavero e le nocciole tritate.
● **2** Foderate una tortiera con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, versatevi l'impasto preparato e mettete in forno caldo a 180° per circa 50 minuti. A cottura ultimata, sfornate la torta, lasciatela intiepidire, sformatela e fatela raffreddare su una gratella. Guarnite con ribes, nocciole tritate e semi di papavero. Se vi piace, prima di guarnire, spolverizzate la torta con zucchero a velo.

FACILISSIMA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 50 minuti ● 760 cal/porzione

COPPA DI YOGURT E MIRTILLI

PER 4 PERSONE
300 g di mirtilli - 50 g di latte - 2 tazze di yogurt naturale - 1/2 stecca di cannella - 40 g di zucchero - 2 cucchiai di amido di mais - sale

● **1** In una casseruola mettete i mirtilli (tenetene da parte qualcuno per guarnizione), la cannella, lo zucchero, un pizzico di sale e 2 tazze di acqua. Portate a ebollizione e lasciate cuocere per circa 5 minuti.
● **2** Eliminate la cannella, frullate il composto con il mixer a immersione e versatevi il latte mescolato con l'amido. Proseguite la cottura fino a ottenere una crema densa, togliete dal fuoco e incorporate lo yogurt. Versate il dessert in 4 ciotole, lasciate intiepidire e poi fate raffeddare in frigo. Al momento di servire, guarnite con i mirtilli tenuti da parte.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 140 cal/porzione

gelato

BASTA UN PO' DI FANTASIA PER COMPLETARE SFIZIOSI DESSERT A BASE DI FRUTTA E CREMA. ANCHE LAST MINUTE

a cura Silvia Bombelli
testo di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Claudia Compagni,
foto di Alkèmia, styling di
Stefania Aledi



Zuppa fredda di frutti di bosco con crostini

Bicchieri Sagaform, cucchiaini Koziol. Nella pagina accanto: bacinella e porzionatore per gelato Sambonet Paderno Industrie, tovagliolo Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6



Mousse gelata di ricotta e caffé

ZUPPA FREDDA DI FRUTTI DI BOSCO CON CROSTINI

PER 4 PERSONE
400 g di gelato al pistacchio - 120 g di fragoline di bosco - 200 g di lamponi - 100 g di mirtilli - 100 g di ribes - 40 g di zucchero - 1 limone non trattato - 4 fette di pane briosciato

● **1** Versate i frutti di bosco in un colino e sciacquateli delicatamente sotto l'acqua corrente. Trasferiteli in una casseruola, unite lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata del limone e cuoceteli per 5 minuti.
● **2** Spegnete il fuoco, lasciate raffreddare e frullate con un mixer ad immersione. Filtrate il coulis attraverso un colino a maglie fini in modo da eliminare i semini, lasciate raffreddare e mettete in freezer.
● **3** Tagliate il pane briosciato a barrette o a dadini e tostatelo leggermente sotto il grill del forno. Suddividete il gelato in 4 ciotole oppure in altrettanti bicchieri, unite il passato di frutta e servite subito con i crostini di pane.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **480 cal/porzione**

MOUSSE GELATA DI RICOTTA E CAFFÉ

PER 4 PERSONE
200 g di ricotta morbida - 200 g di gelato al caffé - 2 cucchiai di liquore al caffè - 20 g di pistacchi sgusciati - 30 g di zucchero

● **1** Montate la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida e soffice. Lasciate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente, mescolatelo con una spatola in modo da renderlo cremoso e amalgamatelo al composto di zucchero e ricotta.
● **2** Mettete il composto in freezer e lasciatelo solidificare per mezz'ora circa. Suddividetelo in 4 coppapasta oppure vasetti quadrati posizionati in una piccola teglia rivestita con carta da forno, create al centro una fossetta. Ponete nuovamente in freezer per almeno 4 ore.
● **3** Tagliate i pistacchi a lamelle con un coltello molto affilato o con una mandolina. Passate un coltellino tra i coppapasta e il gelato, sfilateli, versate il liquore nella fossetta formata e cospargete il tutto con i pistacchi.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + il riposo** ● **Cottura nessuna** ● **270 cal/porzione**

MILLEFOGLIE FROZEN DI ANGURIA E CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE
1/2 mini anguria 1 kg - 400 g di gelato al cioccolato - cannella in polvere

● **1** Tagliate orizzontalmente l'anguria in 12 fette sottilissime, per ottenere dei dischetti. Eliminate la scorza e gli eventuali semi. Disponetele ben distanziate su un tagliere rivestito con carta assorbente da cucina e mettetele in freezer per 20 minuti.
● **2** Disponete 4 fette di anguria in altrettanti piattini, ponete al centro una cucchiaiata di gelato e ripetete a strati fino al termine degli ingredienti. Spolverizzate con la cannella in polvere e servite subito.

FACILISSIMA ● **Preparazione 15 minuti + il riposo** ● **Cottura nessuna** ● **300 cal/porzione**

Pistacchio, caffè, cioccolato? Come preferite, ma una scorta di gelato nel freezer non deve mancare. È una sicurezza, anche per inventare dessert speciali e deliziose merende.
Gli accostamenti più facili sono quelli con la frutta, fresca e conservata. Macedonie, confetture, gelatine, composte, frutta sciroppata, trovano compagnia perfetta nel gelato. Per inventare un dessert e dargli forma e consistenza ci sono panna, ricotta, yogurt, mascarpone, cioccolato a scaglie, biscotti sbriciolati e meringhe. Provate questo: frullate polpa di pesca e yogurt light, poi unite una pallina di gelato alla vaniglia, cannella e fettine di pesca. Classica, poi, l'opposizione caldo-freddo. Ecco il gelato di crema affogato nel caffè fumante, ricoperto di cioccolata bollente e persino flambé, con una spruzzata di Kirsch, frutta matura, succo di arancia e zucchero, secondo la ricetta del grande Angelo Paracucchi, maestro della cucina creativa ed ex chef patron della Locanda dell'Angelo di Ameglia, vicino a La Spezia.
Col gelato potete inventare all'istante drink ghiacciati, very american style. Basta frullare e unire liquore oppure soda ben fredda. Ottimo il mix di gelato alla vaniglia, 2 cucchiai di liquore al mandarino e 2 di brandy. In alternativa potete frullare latte e fragole, versare nei bicchieri alti, unire una pallina di gelato alla fragola in ciascuno e, versando lentamente, riempire con soda. Se preferite il cioccolato, mettete un cucchiaino di caffè in polvere, uno di cacao e uno di zucchero in un bicchierone da 300 ml con coperchio, poi riempite fino a 3\4 con soda, agitate per far sciogliere lo zucchero, unite 2 palline di gelato al cioccolato, mescolate e armatevi di cannuccia e cucchiaino. Tutto deve avvenire con rapidità da giocolieri.
Inoltre, di recente nell'universo del gelato sono entrati pure ingredienti come prosciutto, formaggio e olio d'oliva, che lo hanno proiettato dal mondo del dolce anche a quello del salato. Squisito il gelato di panna non zuccherata aromatizzata al pepe, peperoncino o zenzero, da abbinare a carni o pesce. Oppure un cucchiaio di sorbetto al limone accompagnato da una tartare di tonno o salmone tagliata al coltello. Deliziose sorprese che si sciolgono in bocca, tutte da provare.



Millefoglie frozen di anguria e cioccolato

Piatto Ikea, posata Mepra.
Nella pagina accanto: cucchiaino Wmf, piatto Asa.
Indirizzi a pagina 6





Heinz Beck

GRANDE INTERPRETE DELLA CUCINA INTERNAZIONALE, HA MESSO RADICI IN ITALIA E REGALATO FASCINO E LEGGEREZZA ALLA NOSTRA TRADIZIONE

di Miriam Ferrari, foto di Stefania Sainaghi



Lo incontriamo nel suo paradiso, il ristorante La Pergola al nono piano dell'Hotel Cavalieri Hilton di Roma. Accomodato in poltrona a sorseggiare una tazza di tè (non beve più vino, anche se è diplomato all'AIS, Associazione Italiana Sommelier) si concede qualche minuto di relax per una breve chiacchiarata sulla sua passione per il cibo. Iniziata vagabondando tra i fornelli di rinomati ristoranti, tra Spagna e Germania, fino ad approdare proprio al ristorante del Cavalieri Hilton, affacciato sul suggestivo scenario della città eterna. Bavarese innamorato dell'Italia, affronta la difficile sfida di assorbire la mediterraneità della cucina italiana, studiando un mercato nuovo e avvicinandosi a una cultura sconosciuta. Lo scoglio più duro? "Oltre alla lingua, il mio carattere, segno zodiacale scorpione, all'inizio un po' intollerante". Rigore e disciplina ferrea, ma anche creatività e sentimento sono le caratteristiche di questo antidivo degli chef, che più dei riconoscimenti apprezza il gradimento dei suoi ospiti: tornano per gustare la sua cucina e godere della speciale atmosfera del locale.

> segue a pag. 62

CUCINA E CULTURA
Heinz Beck all'opera nella sua cucina. Executive Chef del ristorante La Pergola, 3 stelle Michelin, e dell'Apsleys del Lanesborough Hotel di Londra, 1 stella, vanta una lunga e prestigiosa carriera, durante la quale è stato insignito di numerosi riconoscimenti tra cui il Premio Personalità Europea e quello Internazionale dell'Università La Sapienza di Roma. Le eleganti sale de La Pergola (nella pagina accanto in basso) offrono una vista mozzafiato sulla città (in alto).







Lo chef dispone i tortellini sulla striscia di salsa all'aglio orsino, come gemme su una foglia appena mossa dalla brezza. I piccoli fiori viola completano l'effetto cromatico.







TORTELLINI ALLA PAPPA DI POMODORO E SCAMPI SU SALSA ALL'AGLIO ORSINO

(per 4 persone)

Per i pomodori confit. Incidete la buccia di 250 g di pomodorini, immergeteli prima in acqua bollente, poi in acqua ghiacciata, sbucciateli, divideteli a quarti e privateli dei semi. Conditeli con olio, sale e timo, fateli riposare 1/2 ora, trasferiteli su una teglia foderata con carta da forno e fateli essiccare in forno a 80° per 4 ore. Fateli raffreddare e tritateli fini.
Per la salsa di pomodoro. Tagliate a metà 200 g di pomodorini e conditeli con zucchero e sale; saltateli con poco olio e 2 spicchi d'aglio; cuocete 15 minuti, rimuovete dal fuoco e unite 6 foglie di basilico; togliete aglio e basilico, passate allo chinois, regolate di sale e pepe.
Per il ripieno. Riducete 30 g di pane raffermo a cubetti di 1 cm e scaldateli in una padella con olio, 1 spicchio d'aglio e la salsa di pomodoro; togliete dal fuoco e mescolate. Rimuovete l'aglio, unite i pomodori confit, 3 foglie di basilico a julienne e un filo di olio; regolate di sale.
Per i tortellini. Impastate 160 g di farina con 80 g di semolino, 2 tuorli, sale e acqua quanto basta; lasciate riposare per un'ora, stendete la pasta in 2 fogli sottili, spennellatene uno con 1 uovo e distribuitevi il ripieno con un cucchiaino; incidete la pasta con uno stampino rotondo, chiudete a mezzaluna e unite le due estremità per formare i tortellini.
Per gli scampi. Grigliate 8 scampi medi puliti e sgusciati con un filo di olio per pochi minuti e teneteli in caldo.
Per la salsa all'aglio orsino. Sbollentate le foglie di 200 g di aglio orsino in 1 litro di acqua salata per 1 minuto, raffreddatele in acqua e ghiaccio. Frullatele con 10 g di patata lessata, 30 ml di brodo vegetale e un filo di olio.
Per il pane croccante. Tagliate a cubetti 80 g di pane raffermo; rosolate 20 g di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 5 g di acciughe, 2 g di capperi, peperoncino, 1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro; bagnate con 120 ml di vino bianco e lasciate ridurre della metà; aggiungete il pane, mescolate fino a completo assorbimento e lasciate essiccare in forno 1 ora. Frullate fine.
Preparate il piatto. Cuocete i tortellini al dente. Fate fondere 3 g di burro, unite 30 ml di brodo di vitello e 100 g di olio; mantecatevi i tortellini fino a fine cottura e unite 50 g di grana padano grattugiato. Tracciate su ogni piatto una striscia con la salsa all'aglio e distribuitevi i tortellini, gli scampi e la granella di pane.

EMINCÉ TIEPIDO DI SPIGOLA CON VERDURE MARINATE E ARIA DI MANDARINO

(per 4 persone)

Per la marinata di zenzero. Mescolate 10 g di succo di zenzero con 100 g di olio extravergine d'oliva, 50 g di acqua, 3 g di sale e 5 g di zucchero; frullate il tutto.
Tagliate a fette sottili 400 g di filetto di spigola e mettetele nella marinata.
Per l'olio all'aglio. Mettete 4 spicchi d'aglio e 250 g di olio in una busta per sottovuoto e cuocete in forno a vapore a 63° per 20 minuti.
Per le verdure. Lavate 1 zucchina, tagliatela in 4 nel senso della lunghezza, rimuovete il centro e ricavate dei bastoncini di 3 cm di lunghezza. Pelate 1 avocado e riducetelo a bastoncini di 3 cm di lunghezza. Lavate 4 pomodorini, tagliateli, rimuovete i semi e ricavate dei petali. Scottate le verdure preparate in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale. Sbollentate 8 asparagi in acqua salata per 4 minuti, raffreddateli subito in acqua e ghiaccio e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Lessate 50 g di fagiolini e divideteli a metà. Pulite 2 carciofi, eliminate la barba interna e metteteli interi in un sacchetto per sottovuoto insieme a 1 spicchio d'aglio, poco brodo vegetale, 1 rametto di timo, olio e pepe; cuoceteli in forno a vapore a 80° per 20 minuti. Tagliate ogni carciofo in 8 parti. Unite le verdure e conditele con l'olio all'aglio.
Per il purè di uvetta. Ammollate 300 g di uvetta sultanina in 100 g di latte, portate a ebollizione, cuocete per 10 minuti, frullate e regolate di sale.
Per la granella di frutta secca. Sgusciate 100 g di pistacchi e frullateli per ottenere una granella; ripetete l'operazione con 100 g di pinoli.
Per l'aria di mandarino. Sciogliete 3 g di lecitina di soya in 200 g di succo di mandarino e frullate con il minipimer. Regolate di sale.
Preparate il piatto. Rimuovete le fettine di spigola dalla marinata e cuocetele in forno a vapore a 63° per 4 minuti. Riscaldate le verdure. Sul piatto da portata disegnate alcuni punti di purè di uva passa, disponete metà delle verdure e adagiatevi sopra le emincé di spigola. Terminate con le rimanenti verdure, le granelle di pistacchi e pinoli e l'aria di mandarino. Guarnite con fiori eduli e cerfoglio.



I momenti clou della preparazione delle emincé: da sinistra, i piccoli punti di purè di uvetta, la minuziosa disposizione delle verdurine, sopra le fettine di spigola e, per completare, l'impalpabile "aria di mandarino".







> segue da pag. 58

Ogni sera La Pergola fa il tutto esaurito: anche i Romani più intransigenti hanno imparato ad apprezzare piatti tradizionalissimi come carbonara e cacio e pepe, alleggeriti e innovati secondo lo stile di Beck. O i tortelli alla pappa di pomodoro, geniale rivisitazione di un mitico piatto toscano, che lo chef rifinisce sotto i nostri occhi. O, ancora, l'emincé di spigola, delicata combinazione di ingredienti mediterranei: equilibrio di sapori, bilanciato anche nella presentazione e nell'armonia cromatica. Pinze alla mano, Heinz sistema gli ingredienti con gesti lenti e misurati e precisione quasi chirurgica. Poi il guizzo di fantasia: una spennellata di salsa, il tocco colorato di fiorellini ed erbe fresche e il piatto si trasforma in un piccolo capolavoro. Degno di un tempio dell'alta cucina.

Oggi Vitello in Crosta

Salate e pepate il vitello, ponetelo in una teglia con 2 cucchiai d'olio, infornate a 160°C e cuocete per



Chef. La creatività tutti i giorni.



Chef stimola ogni giorno la tua creatività in cucina e puoi trasformare il piatto di tutti i giorni in una ricetta speciale. Chef ti offre tanti prodotti versatili, pratici e gustosi, perfetti per ogni tua idea: cucinare è un piacere dal risultato garantito.



Scopri ricette e curiosità sulla pagina facebook



Con Chef in cucina il vero chef sei tu.

Carne e peperoni

QUANDO SI DICE UNA COPPIA BENE ASSORTITA... INSIEME, NEL FORNO O IN TEGAME, FONDONO PROFUMI E SAPORI. IN IRRESISTIBILI PIATTI FORTI

a cura di Paola Mancuso, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ornella Rota, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Piatto, vassoio e ciotole Lineasette. A destra, Runner J&V Store, piatto vassoio in metallo Civico 22, tavolo Ikea. Indirizzi a pag. 6



POLPETTONE DI CARNE E PEPERONI

PER 4 PERSONE
250 g di carne di vitello macinata - 200 g di carne di maiale macinata - 200 g di tonno sott'olio sgocciolato - 3 uova - 1 costola di sedano - 4 peperoni - 1 pomodoro maturo - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 cipollotti - 1 mazzetto di basilico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Rassodate 2 uova cuocendole per 8 minuti a partire dall'ebollizione e sgusciatele. Amalgamate i due tipi di carne in una ciotola con il tonno sbriciolato, il parmigiano, una manciatina di basilico tritato, l'uovo rimasto leggermente sbattuto, sale e pepe.
● **2** Stendete il composto su un foglio di carta da forno, formando un rettangolo di 20x25 cm; riducete a bastoncini 2 peperoni e il sedano e distribuiteli sopra con le uova sode a pezzetti. Arrotolate il polpettone, aiutandovi con la carta da forno, stringendo bene. Chiudetelo a caramella nella carta e legatelo con qualche giro di spago. Immergetelo in acqua in leggera ebollizione salata, cuocetelo per 45 minuti, poi lasciatelo raffreddare.
● **3** Tritate i cipollotti e soffriggeteli con un filo d'olio; unite i peperoni rimasti e il pomodoro a pezzetti, salate, pepate e fate appassire per una decina di minuti. Frullate tutto insieme a una manciatina di foglie di basilico e lasciate raffreddare. Versate la salsa in un piatto da portata e sistematevi il polpettone tagliato a fette.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **405 cal/porzione**



Piatti Lineasette, Semeraro. A destra, vassoio, piatto e ciotolina Lineasette, bicchiere Villa d'Este. Indirizzi a pag. 6

BERE GIUSTO

Il filo conduttore delle ricette evoca vini caratterizzati dalle note erbacee della pirazina, un composto aromatico che si ritrova nei peperoni e che delinea anche la personalità del Sauvignon, ideale per la delicatezza del coniglio; del Cabernet Franc, più adatto alla morbidezza del polpettone e della tartare; del Cabernet Sauvignon, perfetto per governare la fibra dell'agnello e la sensazione grassa del maiale.

CONIGLIO CON I PEPERONI

PER 4 PERSONE
1 kg di coniglio a pezzi - 2 peperoni - 100 g di farina - 1 rametto di rosmarino - 1 foglia di alloro - 4 acciughe sotto sale - 1 spicchio d'aglio - 1 bicchiere di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scaldate un filo d'olio in un tegame con il rosmarino e lo spicchio d'aglio, eliminatelo quando sarà dorato, quindi rosolatevi i pezzi di coniglio infarinati per una decina di minuti.
● **2** Aggiungete le acciughe dissalate e fatele sciogliere sul fondo del tegame. Sfumate con il vino, unite la foglia di alloro, coprite e cuocete per 20 minuti.
● **3** Sciacquate i peperoni e tagliateli a striscioline; unitele al coniglio, mescolate, coprite di nuovo e cuocete per altri 30 minuti, bagnando, se necessario, con un po' d'acqua calda. Regolate di sale e pepate a piacere.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **375 cal/porzione**

TARTARE DI MANZO E PEPERONI

PER 4 PERSONE
500 g di filetto di manzo - 2 grossi peperoni rossi - 2 tuorli sodi - 1 spicchio d'aglio - erba cipollina - 1 cipollotto - insalatina - tabasco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Arrostite i peperoni sotto il grill del forno per circa 15 minuti, rigirandoli di frequente, poi chiudeteli in un sacchetto di plastica, lasciateli intiepidire e spellateli. Tagliateli a dadini e raccoglieteli in una ciotola:
● **2** Unite l'aglio spremuto, una spruzzata di tabasco, qualche filo di erba cipollina tagliuzzato, 3 cucchiai d'olio e lasciate insaporire per mezz'ora.
● **3** Tritate la carne al coltello e unitevi i peperoni marinati; salate, pepate e suddividetela nei piatti individuali, aiutandovi con un coppapasta. Completate con i tuorli sodi fatti passare attraverso un colino. Guarnite con insalatina e rondelle di cipollotto; irrorate con un filo d'olio e servite.

FACILE
● **Preparazione 50 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **260 cal/porzione**





COSTINE DI MAIALE CON PEPERONI

PER 4 PERSONE
1 kg di costine di maiale - 400 g di peperoni dolci verdi a cornetto - 1 scalogno - 1 mazzetto di menta - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 litro di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sistemate le costine in una ciotola con mezzo spicchio d'aglio a filetti, qualche foglia di menta e il vino; coprite e lasciate marinare per 1 ora al fresco.
● **2** Tritate lo scalogno, soffriggetelo in un filo d'olio, poi unite le costine ben sgocciolate e rosolatele a fiamma vivace. Bagnate con un mestolino della marinata e cuocete nel forno a 180° per 30 minuti, rigirando di tanto in tanto le costine.
● **3** Unite alla carne i peperoni interi o tagliati a metà, salate, pepate e cuocete per altri 30 minuti, bagnando con altra marinata, se necessario. Tritate il prezzemolo e la menta con l'aglio rimasto e cospargeteli sulla carne prima di servire.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora** ● **410 cal/porzione**

AGNELLO AL FORNO CON PEPERONI

PER 4 PERSONE
1 kg di costolette d'agnello - 2 scalogni - 80 g di pancetta dolce a dadini - 1 cucchiaino di paprica dolce - 500 g di piccoli peperoni - 2 pomodori ramati - 1 mazzetto di finocchietto - 1 mazzetto di timo - 1 limone non trattato - 1 dl di panna acida - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Soffriggete gli scalogni tritati con la pancetta e la paprica in un tegame con un filo d'olio; prelevate il soffritto e tenetelo da parte. Nello stesso tegame aggiungete poco olio e rosolatevi le costolette. Unite di nuovo il soffritto e fate insaporire.
● **2** Tagliate i peperoni e i pomodori e aggiungeteli alla carne; bagnate con un mestolino d'acqua calda, trasferite nel forno a 180° e cuocete per 45 minuti.
● **3** Stemperate la panna acida nel fondo di cottura e lasciate nel forno per 5 minuti. Salate, pepate e profumate con un trito di finocchietto, timo e scorza di limone.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 1 ora**
● **510 cal/porzione**



Piatto decorato e posata bambù Zara Home, piatto Lineasette. A sinistra, bicchiere Villa d'Este, piatti L'oca nera e Semeraro, tavolo Ikea. Indirizzi a pag. 6



For-Lip LIF-TING

...favorisce un miglioramento generale della pelle e il recupero di un aspetto più giovane e disteso...





collagene idrolizzato
vitamina C • vitamina B5

IL COLLAGENE

Il collagene è una proteina molto abbondante nel nostro organismo, esso costituisce infatti il 90% dei tessuti connettivi di pelle, tendini ed ossa.

Il collagene è presente in molteplici forme, ciascuna caratterizzata da proprietà chimico-fisiche peculiari.

Il collagene è una proteina di fondamentale importanza nel garantire la struttura della pelle, esso infatti costituisce una rete nello strato del derma responsabile della elasticità e della resistenza alla trazione della cute.

LA VITAMINA C

La vitamina C è essenziale per la corretta sintesi di collagene nel nostro organismo, pertanto è necessario garantire l'assunzione di un adeguato quantitativo.

La vitamina C, inoltre, ha un forte potere antiossidante in grado di contrastare i radicali liberi, che possono contribuire all'invecchiamento cutaneo.

CONFEZIONE: 30 BUSTINE

www.medicalpharma.it - e.mail: medicalp@tin.it

La pizza fritta dei Di Matteo

UNA FAMIGLIA DA TRE GENERAZIONI GESTISCE UNA DELLE PIÙ FAMOSE PIZZERIE DI NAPOLI. PUNTANDO SULLA SIMPATIA E SU PRODOTTI D'ECCELLENZA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

SPECIALITÀ D'APPLAUSO
Edoardo Ammendola è uno dei titolari della pizzeria Di Matteo, genero di Gennaro, uno dei figli del fondatore. Racconta la passione che lo anima e lo sostiene nella frenetica attività del locale, insieme a tutto lo staff: una trentina di persone che si alternano in due turni per sfornare anche 1000 pizze al giorno. Il suo orgoglio? L'apprezzamento dei Napoletani ma anche di importanti personaggi internazionali come Bill Clinton che durante una visita alla città non ha voluto rinunciare a una ghiotta sosta nella famosa pizzeria di via Tribunali (tel. 081 455262).



La pizza fritta in diretta nella nostra cucina. La pasta stesa con un sapiente movimento delle mani, la ricca farcitura di ricotta fresca, provola e ciccioli (a Napoli li chiamano cicoli), poi il miracolo della cottura. Un tuffo nell'olio ben caldo e la pasta, girata e rigirata con estrema attenzione, si gonfia sempre più, diventa dorata pur mantenedosi leggera e croccante: così prende forma il fiore all'occhiello della pizzeria Di Matteo. Che Edoardo Ammendola prepara insieme a una delle tante altre specialità del locale: la pizza ai friarielli.









Sotto, Edoardo Ammendola e Antonio Giuliano, un dipendente della pizzeria, all'opera nella nostra cucina.



PIZZA FRITTA CON RICOTTA, PROVOLA E CICCIOLI

INGREDIENTI PER 1 PIZZA
2 panetti da circa 100 g di pasta per pizza lievitata - 80 g di ricotta di bufala - 50 g di provola affumicata - 50 g di ciccioli - abbondante olio di semi di girasole - farina per la lavorazione - pepe

● **1** Tagliate a dadini la provola e i ciccioli. Versate in una capiente casseruola a bordi alti abbondante olio fino ad arrivare a circa metà altezza e mettetela sul fuoco.
● **2** Prelevate con una sottile spatola di metallo (a Napoli la chiamano "stecca") un panetto di pasta, infarinatelo, e allargatelo con la punta delle dita, lavorando dal centro verso l'esterno per far fuoriuscire l'aria, e girandolo più volte, fino ad ottenere un disco spesso circa 1 cm e 1/2. Stendete allo stesso modo anche l'altro panetto.
● **3** Stendete al centro di un disco la ricotta, poi distribuitevi la provola, i ciccioli e una spolverata di pepe.
● **4** Coprite con il secondo disco, lasciando sbordare leggermente quello sottostante.
● **5** Sigillate i due dischi premendo tutt'intorno ai bordi con la punta delle dita.
● **6** Battete sui bordi con il palmo della mano tenendolo "di taglio"; questa operazione è molto importante per evitare che il ripieno durante la cottura fuoriesca.
● **7** Controllate la temperatura dell'olio immergendovi un pezzettino di pasta che dovrà "sfrigolare", poi sollevate la pizza farcita e immergetela nell'olio.
● **8** Friggetela cospargendola ogni tanto con l'olio caldo e rigirandola man mano che si gonfia. Scolatela su carta assorbente da cucina e servitela calda, intera o a spicchi.

● **COME PREPARARE LA PASTA PER PIZZA**
Amalgamate 1,6 kg di farina 00 con 50 g di sale e poca acqua; aggiungete 3 g di lievito di birra e ancora acqua (in tutto circa 1 litro); impastate energicamente. Lasciate riposare la pasta per 20 minuti, dividetela in panetti rotondi del peso desiderato, chiudendoli bene alla base in modo che non assorbano aria, e lasciateli riposare per circa 6 ore. Per una lievitazione più rapida (circa un'ora e mezzo) aumentate il lievito a 25 g. Ricordate però che meno lievito si utilizza più la pasta risulta leggera e digeribile.













PIZZA AL FORNO CON I FRIARIELLI

INGREDIENTI PER 1 PIZZA
1 panetto di pasta da pizza di circa 230 g, già lievitato 100 g di provola affumicata - 2 mazzi di friarielli - 2 salsicce fresche - 1 spicchio d'aglio - 1 peperoncino - 1 manciata di pecorino romano grattugiato - olio extravergine d'oliva - farina per la lavorazione

● **1** Cuocete le salsicce in padella con mezzo bicchiere d'acqua, coperte, per circa 10 minuti; togliete il coperchio, lasciate evaporare l'acqua, aggiungete un filo di olio e fate rosolare le salsicce su tutti i lati. Fate soffriggere in un'altra padella l'aglio con un filo di olio e il peperoncino, unite i friarielli puliti, coprite e lasciateli ammorbidire, poi togliete il coperchio e portate a termine la cottura.
● **2** Infarinate il panetto di pasta e allargatelo con la punta delle dita, lavorando dal centro verso l'esterno in modo da far fuoriuscire tutta l'aria; continuate a stenderlo fino allo spessore di circa un cm, mantenendo i bordi più alti in modo da formare un "cornicione" spesso 2 cm.
● **3** Distribuite sulla pasta i friarielli e le salsicce a fettine, condite con poco olio e infornate nel forno a legna per un minuto o in quello elettrico a 220° per 20-25 minuti. A metà cottura distribuite sulla pizza la provola a dadini. Sfornate e spolverizzate con il pecorino.

Cipolla rossa di Tropea

CON LA SUA LIVREA PURPUREA E LA POLPA CROCCANTE, HA UN GUSTO UNICO DALLE NOTE SQUISITAMENTE DOLCI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, stylist Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



BERE GIUSTO
La scelta di questo vino calabrese non sottolinea solo la sintonia territoriale con le cipolle di Tropea, ma mette in risalto la ricchezza saporita e stratificata del piatto, cogliendo sia il fascino mediterraneo sia la tenerezza croccante della cottura al forno. Il Rosso Armacìa (Azienda vinicola Criserà, nella foto) nasce dai vigneti terrazzati della Costa Viola, prodotto con una grande varietà di vitigni indigeni.



Azzurro e rosso. Girando per il promontorio di Capo Vaticano, due colori catturano la vista: le sfumature del mare e le pennellate purpuree che accendono le strade dei borghi. Sono le cipolle rosse di Tropea, appese ai muri e ai balconi in trecce scenografiche, che spesso i turisti scelgono come souvenir. Raccolte ancora a mano, vengono intrecciate dalle donne con gesti antichi, perché millenario è il legame di questo ortaggio con la terra di Calabria, che si dice risalga addirittura ai Fenici. I fertili terreni costieri di tipo sabbioso e il particolare microclima sono perfetti per la coltivazione della rossa di Tropea e le regalano le sue caratteristiche peculiari: il gusto delicato, la dolcezza unica, la particolare digeribilità. Per essere sicuri che si tratti di quella autentica, tutelata dal Consorzio e coltivata da Nicotera (VV) ad Amantea (CS), l'interno deve essere bianco-rosso e sulle confezioni deve comparire il logo con la scritta "Cipolla rossa di Tropea Calabria" Igp. Un prodotto di pregio che viene commercializzato in tutta Italia e anche all'estero, soprattutto nel Centro e Nord Europa.

Dai cipollotti alle trecce

A seconda della stagione, la "rossa" si trova sul mercato in 4 tipologie diverse. In aprile compaiono i teneri cipollotti bianco-rosati e poi la cipolla fresca. Quella da serbo invece, cioè essiccata al sole, è reperibile tutto l'anno e viene venduta scollettata (senza le cosiddette code) oppure intrecciata. Con la sua polpa carnosa e croccante e il gusto dolce (è ricca di glucosio e altri zuccheri), in cucina è un ingrediente versatile e prezioso. I cipollotti e la cipolla fresca, dal sapore particolarmente delicato, sono squisiti crudi, in pinzimonio o in insalata. Per chi la preferisce cotta, sono tante le ricette da provare, a cominciare da quelle della tradizione calabrese. Come la focaccia e la crostata, arricchita con uova, formaggio e peperone; la frittata, con le cipolle appassite o ammorbidite nel latte; u testu, tipico piatto con le verdure che prende il nome da testo (recipiente di coccio) e si può preparare con le patate (vedi ricetta a lato) oppure con pasta tipo ziti; lo stufato di manzo alla tropeana; la marmellata, perfetta per accompagnare i formaggi. Con la "rossa" si può condire la pasta o il risotto, preparare una gustosa zuppa, insaporire le uova al tegamino, i contorni e i ripieni. Le cipolle in agrodolce si sposano a carni e salumi mentre quelle gratinate con pangrattato e pecorino sono un delizioso contorno.

U TESTU CON PATATE

PER 4 PERSONE
4 patate medie - 6 cipolle rosse di Tropea - 4 pomodori ramati - 60 g di pecorino grattugiato - 50 g di pangrattato - origano secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pelate patate e cipolle e tagliatele a fette di 1/2 cm di spessore. Sciacquate i pomodori e tagliate anche questi a fette.
● **2** Oliate una pirofila (il "testu") e sistematevi le verdure a strati, alternandole a pecorino, pangrattato, origano, sale, pepe e olio.
● **3** Infornate per 30-40 minuti fino a che sulla superficie si sarà formata una crosticina dorata.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 40 minuti
● 370 cal/porzione



Crostate di frutta

FRESCHE VARIAZIONI SULLA PIÙ CLASSICA DELLE TORTE. CHE STUPISCE CON IMPASTI DIVERSI, SOFFICI FARCITURE, GLASSE DI MERINGA E TOCCHI GHIACCIATI

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, stylist Marta Mariani

Tavolo Officine Via Neera, piatto Madame Gioia Home, tovagliolo Liberty London. Nella pagina accanto: terrina Madame Gioia Home Indirizzi a pag. 6



Tarte con crema all'ananas e frutti di bosco pag. 82









FRANGIPANE CON ALBICOCCHE, MANDORLE E RIBES

PER 8 PERSONE

300 g di farina - 130 g di ricotta - 100 g di burro - 400 g di albicocche - 100 g di confettura di ribes - 100 g di mandorle in polvere - 120 g di zucchero - 2 uova - 2 tuorli - 20 g di mandorle a lamelle - sale

● **1** Setacciate la farina facendola cadere direttamente sulla spianatoia e unite al centro la ricotta, un pizzico di sale e 80 g di zucchero. ● **2** Impastate gli ingredienti con la punta delle dita fino a ottenere un composto a briciole. Poi unite le 2 uova e lavorate rapidamente la pasta finché si forma un impasto omogeneo. ● **3** Appiattitelo in un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e fate riposare la pasta per almeno 30 minuti in frigorifero. ● **4** Mettete a bagno le mandorle a lamelle in una ciotola con acqua fredda. Trascorso il tempo di riposo stendete la pasta in 8 stampini da tartelletta del diametro di 10 cm, eliminate l'eccedenza e bucherellate il fondo con una forchetta. ● **5** Spalmate sul fondo la confettura di ribes. ● **6** Preparate la crema frangipane. Lavate e asciugate le albicocche e tagliatele a metà. Rompete un nocciolo, prelevate la mandorla interna, pelatela e pestatela in un mortaio con un cucchiaino di zucchero. Lavorate il burro con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto cremoso, unite le mandorle in polvere, la mandorla pestata e i tuorli e mescolate. ● **7** Spalmate il frangipane sulla confettura delle tartellette e disponetevi sopra le mezze albicocche. ● **8** Cospargete con le mandorle a lamelle scolate e asciugate. Cuocete le tartellette nella parte bassa del forno caldo a 180° per circa 45 minuti e servitele fredde.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **465 cal/porzione**











Stampini Madame Gioia Home, tavolino e tazzine Officine Via Neera, tovaglietta Tiger Store. Indirizzi a pag.6



TORTA MERINGATA ALLE PRUGNE

PER 8 PERSONE
210 g di farina - 100 g di burro - 210 g di zucchero - 2 tuorli - 3 albumi - 1 uovo - un pizzico di lievito vanigliato in polvere - 500 g di prugne - 1,5 dl di panna fresca - 1 limone non trattato - 2 cucchiai di pangrattato - 1 cucchiaio di zucchero a velo - sale

● **1** Riunite nel mixer 200 g di farina con 90 g di burro, il lievito e 70 g di zucchero e azionate l'apparecchio fino alla formazione di un composto a briciole. Unite un pizzico di sale e i tuorli e frullate finché otterrete una palla di impasto. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
● **2** Nel frattempo lavate e asciugate le prugne, tagliatele a metà, denocciolatele e fatele saltare in padella con il burro rimasto e la scorza del limone grattugiata. Lasciatele raffreddare.
● **3** Stendete la pasta in uno stampo da crostata del diametro di 20 cm, bucherellate il fondo ed eliminate l'eccedenza. Cospargete il fondo con il pangrattato, disponete le prugne nello stampo, versatevi sopra la panna mescolata con l'uovo, 20 g di zucchero e la farina rimanente e cuocete la crostata nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 45 minuti.
● **4** Fatela intiepidire. Montate gli albumi con lo zucchero rimasto, unendolo poco alla volta, fino a ottenere una meringa lucida e soda. Stendetela sulla torta con una tasca da pasticceria con la bocchetta grossa a stella. Spolverizzate con lo zucchero a velo e passate in forno a 200° per 10 minuti o finché la meringa è dorata. Servite a temperatura ambiente.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 1 ora** ● **400 cal/porzione**

TARTE CON SEMOLINO DOLCE E PESCHE

PER 8 PERSONE
100 g di farina - 100 g di farina di riso - 100 g di burro - 1 uovo - 140 g di zucchero - 100 g di semolino - 1 litro di latte - 1 baccello di vaniglia - 10 g di gelatina in fogli - 2 dl di panna fresca - 3 pesche noce - zucchero a velo - sale

● **1** Preparate la pasta frolla con le due farina mescolate, un pizzico di sale, il burro, 40 g di zucchero e l'uovo. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per 30 minuti in frigorifero. Mettete a bagno la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
● **2** Stendete la pasta in una sfoglia di circa 3 mm di spessore e rivestite uno stampo da crostata di 22 cm di diametro. Bucherellate il fondo con una forchetta e cuocete la base in bianco in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.
● **3** Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, trasferitelo in una casseruola con il latte e portate a ebollizione. Versate a pioggia il semolino e cuocetelo su fiamma bassa, mescolando spesso, per circa 10 minuti. Unite lo zucchero rimasto e mescolate fino a che si è sciolto. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata e fatela sciogliere. Lasciate raffreddare il semolino ed eliminate la vaniglia.
● **4** Montate la panna e amalgamatela al semolino a temperatura ambiente. Versate il composto nella base raffreddata e completate con le pesche lavate, asciugate e tagliate a fette sottili e poco zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti+ riposo ● Cottura 30 minuti ● 395 cal/porzione



Tovaglia e piatti Madame Gioia Home, bicchieri Officine Via Neera, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Nella pagina accanto: pannello decorato Officine Via Neera, paletta da torta Madame Gioia Home, tovagliolo Liberty London. Indirizzi a pag. 6

TARTE CON FRUTTI DI BOSCO

(foto a pag. 77)

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 300 g di frutti di bosco misti - 100 g di burro - 1 uovo - 120 g di zucchero semolato - 3 dl di succo di ananas al naturale non zuccherato - 4 tuorli - 20 g di fecola - 15 g di gelatina in fogli - 1 dl di panna fresca - zucchero a velo - sale

● **1** Passate al mixer la farina con il burro, metà dello zucchero semolato e un pizzico di sale; unite l'uovo e frullate fino quando si forma una palla di pasta. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 30 minuti. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
● **2** Stendete poi la pasta in una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e rivestite fondo e bordi di uno stampo da crostata del diametro di 20 cm. Bucherellate il fondo, eliminate la pasta eccedente e cuocete la base in bianco in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.
● **3** Montate i tuorli con lo zucchero semolato rimasto, unite la fecola e il succo di ananas e cuocete la crema su fiamma bassissima fino a che si addensa. Aggiungete la gelatina scolata e strizzate e mescolate fino a quando si è sciolta.
● **4** Coprite la crema a contatto con la pellicola e fatela raffreddare. Frullatela e amalgamatela con la panna montata. Versatela nella base di frolla, coprite con i frutti di bosco e spolverizzate con zucchero a velo.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 30 minuti** ● **280 cal/porzione**



SFOGLIATA DI FICHI E RICOTTA

PER 8 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia fresca in rotolo da 240 g - 500 g di ricotta morbida - 2 uova - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 pizzico di noce moscata in polvere - 40 g di gherigli di noce - 70 g di miele di acacia - 4 fichi verdi - 4 fichi neri - sale

● **1** Stendete la pasta sfoglia in modo da assottigliarla ulteriormente e trasferitela con la sua carta, in uno stampo rettangolare di 20x24 cm. Eliminate la pasta eccedente e tenetela da parte. Bucherellate il fondo con un forchetta.
● **2** In una ciotola lavorate la ricotta con il miele, le uova, un pizzico di sale, i gherigli di noce tritati e le spezie e versate il composto nella pasta sfoglia. Lavate e asciugate i fichi, eliminate il picciolo e tagliate ogni frutto in 3 parti.
● **3** Disponetele nello stampo, alternando fichi verdi e neri e separateli incrociando striscioline di pasta sfoglia. Cuocete la sfogliata nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 40 minuti e lasciatela raffreddare prima di servire.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti + il riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **315 cal/porzione**

TARTELLETTE CROCCANTI CON ANGURIA E MELONE

PER 8 PERSONE
200 g di pasta fillo surgelata - 100 g di cioccolato fondente - 80 g di amido di frumento - 120 g di zucchero - 40 g di burro - 1 anguria mini - 1/2 melone

● **1** Pulite l'anguria, eliminate i semi, tenetene da parte una fettina e frullate la rimanente nel mixer. Misurate 7 dl di succo. Tagliate i fogli di pasta fillo in 24 dischi dentellati del diametro di 14 cm e spennellatene 8 con il burro sciolto su fiamma bassissima.
● **2** Sovrapponetevi altri 8 dischi e imburrate di nuovo. Terminate con gli ultimi dischi e trasferite le composizioni preparate in 8 stampini da tartelletta lisci di 10 cm di diametro. Cuocetele in bianco in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti o fino a quando la pasta risulta dorata e croccante e lasciate raffreddare.
● **3** Tritate finemente 80 g di cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e spennellatelo nelle tartellette di pasta fillo. Mescolate il succo di anguria con lo zucchero e l'amido di frumento e cuocete il composto su fiamma bassa fino a che inizia a sobbollire e si addensa.
● **4** Lasciate raffreddare e suddividete lo sciroppo nelle tartellette. Fate solidificare il gelo di anguria in frigorifero e decorate a piacere le tortine con palline di melone, fettine di anguria e il cioccolato rimasto grattugiato.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **300 cal/porzione**

Tovaglia e tovagliolo Madame Gioia Home, piattini Chantal Delorme, forchetta Mepra. Nella pagina accanto: piatto Bitossi Home, paletta Chantal Delorme, piattino Zara Home, tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pag. 6

Aspic di frutti di bosco alla pesca

MIRTILLI, FRAGOLE, RIBES E MORE RACCHIUSI IN UNO SCRIGNO LUCCICANTE, COMBINATI CON PESCA, MENTA E VANIGLIA. PICCOLI CAPOLAVORI DA PREPARARE ANCHE IL GIORNO PRIMA

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi


1


2


3



INGREDIENTI PER 6 PORZIONI
per l'aspic: 8 foglie di menta - 250 g di frutti di bosco misti (mirtilli, more, lamponi, fragole e ribes) - 50 g di zucchero semolato - 50 g di vino moscato - 3,5 g di gelatina in fogli
per la composta di pesche: 1 limone - 300 g di pesche - 20 g di zucchero semolato
per il cremoso alla vaniglia: 2 grossi tuorli (40 g) - 1 baccello di vaniglia - 250 ml di panna fresca - 40 g di zucchero semolato - 3 g di gelatina in fogli
per guarnire: frutti di bosco - 6 baccelli di vaniglia - foglie di menta

● **1** Per l'aspic, mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Fate bollire 300 ml d'acqua con lo zucchero fino a ottenere uno sciroppo limpido. Togliete dal fuoco e unite la gelatina strizzata, la menta e il vino; coprite, lasciate in infusione per 10 minuti e, quando si è intiepidito (40°), filtrate. ● **2** Pulite i frutti di bosco con un telo umido, private le fragole del picciolo e tagliatele a spicchi. Distribuite la frutta mista sul fondo di 6 bicchieri, versatevi sopra l'infuso gelatinato (deve coprire a filo la frutta) e lasciate rassodare in frigorifero. ● **3** Per la composta, sbucciate le pesche e tagliatele a dadini. Frullatene metà con il succo del limone e lo zucchero e mescolate il frullato con la parte a dadini rimasta. Togliete i bicchieri dal frigorifero, distribuite la composta sull'aspic già rappreso e metteteli di nuovo in frigorifero. ● **4** Per il cremoso alla vaniglia, portate a ebollizione la panna con la vaniglia incisa a metà e grattata con la punta di un coltello. ● **5** Lavorate i tuorli con lo zucchero, versatevi sopra la panna bollente e mescolate. Mettete di nuovo sul fuoco e cuocete fino a poco prima del punto d'ebollizione (85°). Unite la gelatina ammollata e strizzata e lasciate raffreddare finché il mix raggiunge la temperatura ambiente (25° circa). Distribuite il cremoso nei bicchieri, sulla composta, e teneteli in frigorifero ancora per 2 ore. ● **6** Prima di servire, decorate i bicchieri con frutti di bosco, foglie di menta e baccelli di vaniglia (potete utilizzare anche baccelli già raschiati).

FACILE ● **Preparazione: 30 minuti + riposo** ● **Cottura: 10 minuti**

FRUTTA IN VETRINA
Ancora una volta **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha voluto proporci la sua versione di un grande classico. Si tratta dell'aspic di frutta, che tanto furoreggiava sulla tavola delle nostre nonne. Con piccoli e sapienti tocchi, è riuscita a togliere al dessert quell'aria un po' vintage che lo caratterizza trasformandolo in un dolce al cucchiaio di grande raffinatezza. Per la realizzazione ha scelto di usare le affusolate flûte: "stampi" perfetti sia per valorizzare il coreografico gioco di trasparenze e colori, sia da portare direttamente in tavola. In alternativa, potete usare anche bicchieri o coppe di forma diversa, purché di vetro e trasparenti. Per offrire agli ospiti una sorprendente delizia da gustare prima di tutto con gli occhi.


4

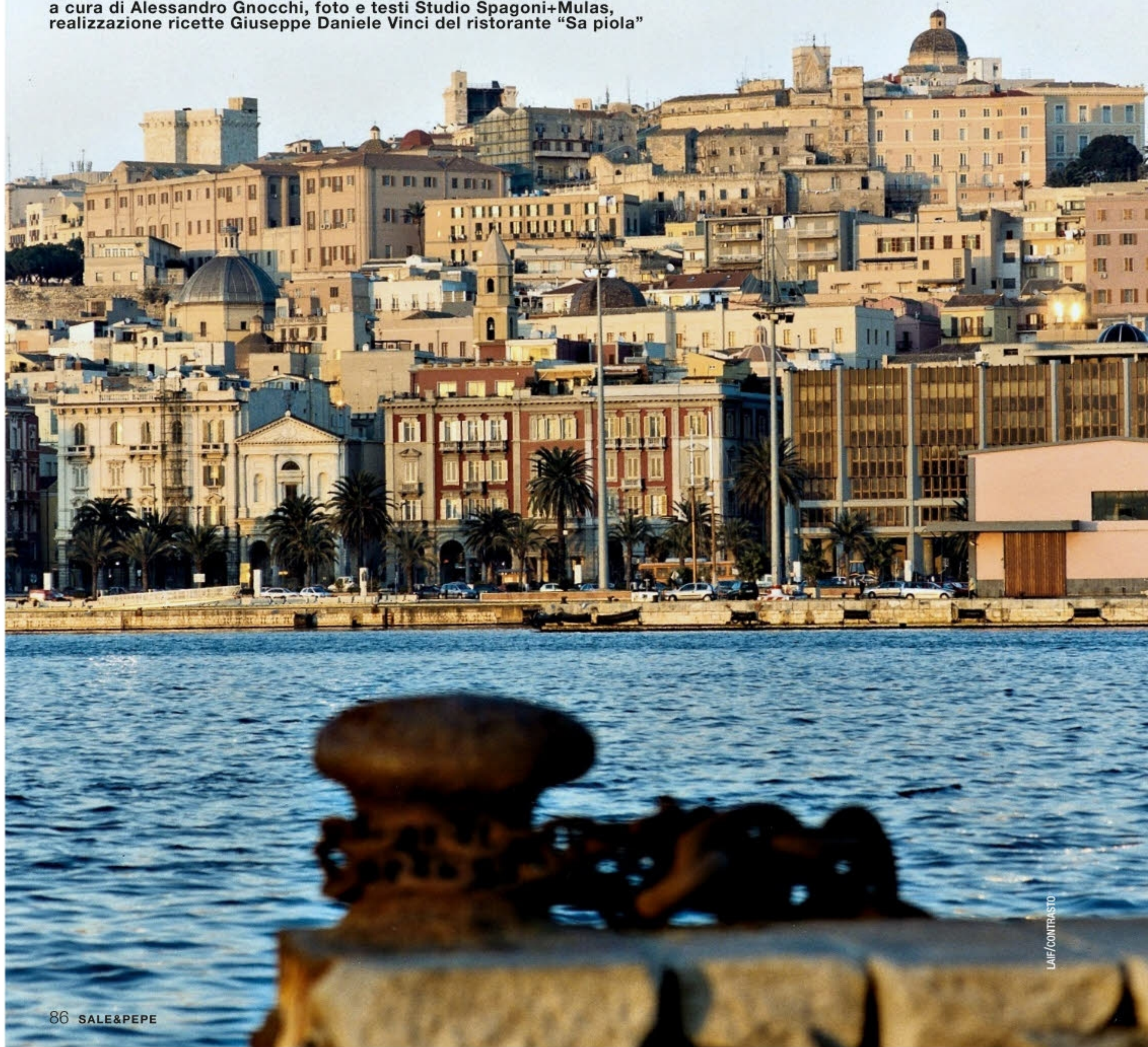

5


6

Per le vie di Cagliari, tra storia e gusto

CON LE SUE IMPONENTI FORTIFICAZIONI MEDIEVALI E I SUOI ELEGANTI PALAZZI OTTOCENTESCHI, È UNO SCENARIO UNICO PER CULTURA E BUONA CUCINA

a cura di Alessandro Gnocchi, foto e testi Studio Spagoni+Mulas, realizzazione ricette Giuseppe Daniele Vinci del ristorante "Sa piola"



LAIF/CONTRASTO

È cinta dall'acqua. La collina del Castello la domina, insieme ad altri sei colli, tanto che in sardo il suo nome è Casteddu. Cagliari è una splendida città mediterranea, all'estremo sud della costa sarda, nel Campidano, spazzata dal maestrale e dallo scirocco che in piena estate aiuta a smuovere la calura. Il quartiere di Castello è l'arroccato centro storico fortificato, intorno a cui si è sviluppata la città. Si raggiunge arrampicandosi lungo le vie strette e le scalinate che portano verso i bastioni o con l'aiuto di ascensori panoramici. All'interno, si possono ammirare le memorie medievali della città e i palazzi nobiliari, i vicoli acciottolati e punti panoramici mozzafiato da cui osservare la distesa dei tetti fino agli stagni, le saline, il porto e il mare, a perdita d'occhio.

Terrazza con vista sul Golfo

Dalla terrazza Umberto I si gode la vista di tutto il Golfo degli Angeli su cui si affaccia la città. Da qui, si può accedere al Bastione di Saint Remy, che prende il nome dal primo viceré piemontese, Filippo-Guglielmo Pallavicini, barone di Saint Remy. Unisce il Castello ai quartieri più bassi.

> segue a pag. 88



A sinistra, il colle del Castello, visto dal mare. Questo quartiere fu fondato nel XIII secolo dai Pisani, che lo fortificarono dotandolo di mura e di bastioni portandovi le sedi del potere religioso, civile e militare. A destra, la Torre dell'Elefante; eretta all'inizio del XIV secolo a fianco della chiesa di San Giuseppe di Calasanzio, è uno dei simboli del Castello. Con i suoi 42 metri, è la seconda fortificazione più alta della città, dopo quella di San Pancrazio.



"SA CASSOLA" CAGLIARITANA

PER 4 PERSONE
4 scampi freschi grandi - 4 gamberi freschi - 1 calamaro pulito - 1/2 kg di cozze - 1/2 kg di arselle - 1 capone (detto anche lampuga) di 500 g - 1 l di sugo di pomodori freschi - 4 fette di pane di semola - olio extravergine d'oliva - prezzemolo tritato - peperoncino piccante - sale

● **1** Tagliate il calamaro ad anelli, fatelo rosolare in una padella con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva e poi insaporite con 1 pizzico di sale e peperoncino. Aggiungete il capone tagliato in 4 tranci e, dopo qualche minuto, gli scampi e i gamberi spaccati a metà.
● **2** Lasciate insaporire ancora per 2 minuti e unite le cozze e le arselle; fate insaporire per altri 2 minuti, quindi versatevi il sugo di pomodori. Fate cuocere per circa 5 minuti, fino a quando il sugo si sarà ben insaporito.
● **3** Nel frattempo, abbrustolite sotto il grill le fette di pane. Spolverizzate con una manciata di prezzemolo tritato e servite la zuppa ben calda con le fette di pane abbrustolito.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 15 minuti**
● **425 cal/porzione**





Sopra, una delle saline di Cagliari. Le prime testimonianze scritte che ne parlano, risalgono al II secolo a.C. La loro architettura attuale è quella realizzata nel 1830 dai Piemontesi. A sinistra "is arrizzonis", i ricci di mare, una delle specialità a cui non si può rinunciare. Sotto, un momento della giornata di lavoro al mercato civico San Benedetto.



> segue da pag. 87

Scendendo ci si può dirigere verso la zona di San Benedetto, famosa per il suo mercato. Merita davvero una visita per la vivacità dei venditori, l'incredibile varietà di pescato e il fascino con cui viene proposto: gattucci, piccole anguille e granchioni, ricci, vongole varaci e arselle, cozze, lumachine di mare, cannolicchi, cicale e "bocconi sardi", anemoni di mare (da non perdersi fritti). Tra i vicoli si nascondono interessanti osterie che propongono la tradizione e il territorio. Zuppe di pesce come la "burrida" con il gattuccio spellato cotto con aceto e noci, o "sa cassola" di pesce misto . Poi la fregola che viene generalmente servita con le arselle, la "fregola cun cocciula". Ma scendendo dal Castello ci si può dirigere anche verso il porto. Passeggiando per viale Regina Margherita, con i suoi ristoranti, e via Roma, proprio di fronte al porto, parallela al mare.

Una terra circondata dall'acqua

Fino a circa metà dell'800 vi erano le fortificazioni e le case dei pescatori, alternate a botteghe e trattorie che furono demolite nel 1881, con la costruzione del porto. Al loro posto, c'è la grande palazzata attuale con edifici in stile liberty e rinascimentale. Proseguendo per via Roma, si costeggia il mare e andando verso la spiaggia del Poetto, se non vi fate ingannare da rotonde e svincoli, vi trovate nelle zone pianeggianti, circondate dall'acqua: il mare e gli stagni. A ovest, si apre il golfo di Cagliari, in cui si confonde lo Stagno di Santa Gilla; a est, si trova invece il golfo di Quartu Sant'Elena, con lo Stagno di Molentargius. Lunghe

> segue a pag. 90





SIME PHOTO

Un suggestivo scorcio del Bastione di Saint Remy, trasformato alla fine del XIX secolo in una monumentale scalinata sormontata da un arco di trionfo.

LINGUINE RICCI E CARCIOFI

PER 4 PERSONE
280 g di linguine - 4 carciofi spinosi - 300 g di polpa di ricci fresca - olio extravergine d'oliva - 2 spicchi d'aglio - prezzemolo tritato - 1 limone - sale

● **1** Portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata. Nel frattempo, mondate i carciofi eliminando le foglie esterne, le cime spinose e la barbetta interna; metteteli man mano in una ciotola con acqua fredda acidulata con il succo del limone per evitare che anneriscano.
● **2** In una padella, rosolate l'aglio con 2-3 cucchiai d'olio, affettate sottilmente i carciofi e aggiungeteli al soffritto. Fate appassire per qualche minuto, versatevi 1 bicchiere d'acqua e lasciate cuocere per circa 15 minuti.
● **3** Intanto, lessate la pasta nell'acqua bollente salata, scolatela e tenete da parte 2 mestoli di acqua di cottura. Unite la pasta e l'acqua di cottura al sugo di carciofi e mantecatela. Aggiungete la polpa di ricci, fate saltare 1 minuto, spolverizzate con una manciata di prezzemolo e servite.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **355 cal/porzione**

> segue da pag. 88

penisole e ponti attraversano queste zone, diventando anche punti di osservazione per la vegetazione e i sorprendenti fenicotteri rosa che li popolano con la loro grazia elegante e nidificano nelle saline Molentargius.

Squisitezze da non perdere

Dai quartieri di Sella del Diavolo fino a Quartu Sant'Elena, per circa 8 km corrono le spiagge di sabbia e suoi lidi dove , nel periodo di raccolta tra novembre e i primi di maggio, si trovano i venditori di ricci freschissimi. È il luogo ideale per una passeggiata, per fare esercizio fisico e, soprattutto, per un aperitivo che sa davvero di mare: "is arrizzonis", i ricci aperti al momento con speciali forbicioni e un bicchierino di bianco locale, come il doc "Nuragus", a un passo dalle onde. Si possono anche portare via magari solo la polpa (che viene preparata in vasetto), per una pasta che li vede protagonisti, alle volte accompagnati dai carciofi, ma sempre e comunque con un inconfondibile sapore di mare.

"PARDULAS"

PER 4 PERSONE
200 g di semola fine rimacinata - 200 g di farina 00 - 500 g di ricotta fresca di pecora - 150 g di zucchero semolato - zucchero a velo - 50 g di strutto - 3 uova - la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia non trattati - 1 bustina di zafferano - 1 tuorlo - sale

● **1** Impastate la semola, la farina e lo strutto con 1 pizzico di sale e un poco di acqua tiepida, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite con un panno e lasciate riposare la pasta circa 30 minuti.
● **2** Nel frattempo, riscaldate il forno a 170° e, in una ciotola, amalgamate la ricotta, le uova, lo zucchero semolato, lo zafferano e la scorza degli agrumi grattugiata.
● **3** Stendete la pasta preparata in una sfoglia sottile e tagliatela in dischi del diametro di circa 8 cm. Distribuite al centro di ciascun disco di pasta 1 cucchiaino di composto alla ricotta, quindi alzate la sfoglia esterna e pizzicatela unendo i bordi in sei punti, come per formare una stella.
● **4** Mettete le "pardulas" sulla placca ricoperta con un foglio di carta da forno, spennellate la superficie con tuorlo d'uovo, spolverizzate con zucchero a velo e infornate per circa 30 minuti. Quando i dolci saranno ben dorati sfornateli, lasciateli intiepidire e serviteli.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 30 minuti**
● **850 cal/porzione**







Sopra, le "coccoeddas", piccole pagnottelle. A lato, lo chef Giuseppe Daniele Vinci del ristorante "Sa piola" di Cagliari.

TACCUINO DI VIAGGIO

SA PIOLA
Vico Santa Margherita 3, Cagliari; tel. 070 666714
Delizioso ristorantino, il cui nome in lingua sarda significa "osteria". Si trova tra i vicoli del centro storico e propone con grazia le tipicità sarde, e quelle cagliaritane in particolare, di mare e di terra con attenzione alla materia prima del territorio.

SU MERIAGU
Via Rimini 1, Quartu Sant'Elena (CA); tel. 070 890842
Ristorante e hotel che da più di trent'anni propone la cucina tipica sarda famigliare, soprattutto del vicino entroterra. Pasta, pane e dolci fatti in casa, con il forno a legna, come gustose specialità da riscoprire proposte dalla passione di Antonia Laconi, che organizza anche corsi di cucina sarda.

SORELLE PICCIONI
Via Marconi 312, Quartu Sant'Elena (CA) tel. 070 810112
Qui si trovano i dolci quartesi della tradizione preparati dalle sorelle Nuccia e Mariolina Piccioni grazie a un'arte appresa dalla mamma Gesuina. Il negozio è stato aperto nel 1970 e si è subito imposto per la grande qualità dei prodotti proposti.

SOLE E MARE
Poetto, tel. 348 5541336.
Sulla principale spiaggia di Cagliari, si gustano ricci freschi con un bicchiere di vino bianco, ma solo nel periodo di raccolta (tra novembre e i primi di maggio).

MERCATO CIVICO SAN BENEDETTO
via Francesco Cocco Ortu, 50 Cagliari; tel. 070 403396
Con 8.000 metri quadri di esposizione su due piani, è il più grande mercato coperto d'Italia; vi si trova sempre un'eccezionale varietà di pesce freschissimo.

ASSOCIAZIONE PER IL PARCO MOLENTARGIUS SALINE POETTO
Via Nuoro 43, Cagliari; tel. 070 671003
www.apmolentargius.it.
Organizza escursioni guidate agli stagni e alle saline per osservare i fenicotteri e conoscere l'habitat.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

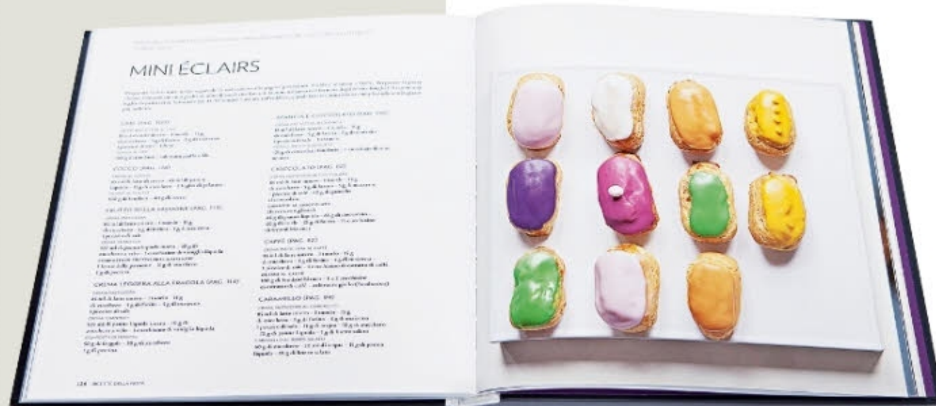
di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Ovvero tutti i segreti della pasta choux: immagini bellissime di ricette strepitose per il pasticcino amato dai golosi più raffinati. Arriva l'éclair, con la sua forma tipica, stretta e allungata, un vero guscio di pasta choux che al morso libera un ripieno di crema. Oltre alle istruzioni per una choux impeccabile, ci sono tutte le farce e le creme da provare - dalle più classiche al caffè, al cioccolato, alla vaniglia, a quella al lime, alla crema di marroni, perfino al tè. Da leccarsi le dita.

ÉCLAIRS, BIGNÈ & CO.

di Marianne Magnier-Moreno, foto di Olivier Malingue, Guido Tommasi, a 25 €



"La pasta choux non è una pasta come le altre... quando la consistenza sarà quella giusta, vi si schiuderà il regno degli choux. Belli, gonfi, dorati..."

dall'introduzione al volume

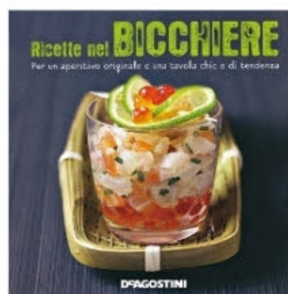
ROSE ROSSE & FORCHETTE

Come sedurlo a tavola, Morellini Ed, a 11,90 €
Fulminata dall'amore, Kowalski Ed, a 10 €

Il menu giusto per l'uomo giusto. Nel primo libro, Francesca Mezzadri, collaboratrice di Sale&Pepe, strizza l'occhio alla cuoca che c'è in ogni ragazza, perché anche nel III millennio l'uomo si prende per la gola. Nel secondo libro, Valeria Benatti, conduttrice radio e tv, ironizza sull'incertezza dell'amore, consolandosi con le... certezze offerte da buon vino, buona cucina e buona musica. Per amare di gusto.







RICETTE NEL BICCHIERE

di Marie-Laure Tombini, De Agostini Editore, a 9,90 €

Piacerà a chi non rinuncia a seguire le tendenze food più nuove, a chi ama le trasparenze e chi adora stupire con presentazioni d'effetto: il volume raccoglie 90 ricette di gustosi bocconcini da servire in bicchierini trasparenti o piccoli contenitori: si assaggia e si spizzica tra antipasti, stuzzichini e dolci, giocando con il cibo, i colori, le consistenze. Perfetto per un intrigante buffet estivo.

LA BIRRA IN TAVOLA E IN CUCINA.

di Leonardo Romanelli, Mondadori Electa Edizioni, a 16,90 € Anche in versione e-book, a 6,99 €

Sommelier, critico enogastronomico, giornalista e volto televisivo, l'autore svela i segreti della bionda bevanda. la storia, le origini, le tipologie e soprattutto le ricette di 100 piatti gustosi che la annoverano fra gli ingredienti. Completano il libro 5 menu di alta cucina creati appositamente da 5 grandi chef.



SCUOLA DI CUCINA: IL PESCE

di Slow Food, Giunti Editore, a 11,90 €

Il libro, scritto dagli esperti di Slow Food, si rivela una guida fidata alla scelta degli ingredienti di qualità, secondo i criteri di gusto, salubrità e sostenibilità. Le preparazioni e le tecniche di base sono illustrate step-by-step, gli attrezzi giusti suggeriti e spiegati. Tutto quello che serve per realizzare le ricette del volume, provenienti in gran parte da osterie selezionate.



Triglie alla livornese

UNA RICETTA TRADIZIONALE SEMPLICE E ANTICA, SIMBOLO DEL MILLENARIO SPIRITO MARINARO DELLA CITTÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi, in cucina Antonella Pavanella

Perché Livorno ha scelto la triglia come portabandiera della sua cultura gastronomica? Perché questo è un pesce dalla mille virtù: le sue carni bianche e sode, il suo sapore raffinato ma deciso la rendono ideale per la cottura nella densa salsa di pomodoro che assimila e restituisce all'assaggio l'intenso profumo di mare rilasciato nel sugo.

Già i Romani dell'antica Roma avevano imparato ad apprezzare le qualità delle triglie: le facevano arrivare dai caldi mari del Mediterraneo meridionale, convinti che qui la loro polpa poteva raggiungere il top del sapore, preferendo già allora quelle di scoglio che costavano cifre favolose: sembra addirittura che una cesta colma di questi

> segue a pag.96




1


2


3

PER 4 PERSONE
8 triglie di scoglio di circa 100 g l'una - 800 g di pomodori maturi - 3 spicchi d'aglio - 1 cuore di sedano verde - 1 manciata di prezzemolo - poca farina - olio extravergine d'oliva - 1 peperoncino piccante - sale

• **1** Pulite le triglie: praticate un'incisione sul ventre ed estraete i visceri, poi squamatele con l'apposito utensile o con un robusto coltellino, lavatele e asciugatele con carta da cucina. • **2** Mondate e lavate il sedano e il prezzemolo, quindi tritateli separatamente; sbucciate e schiacciate gli spicchi d'aglio. • **3** Tuffate i pomodori in acqua bollente per qualche istante, sbucciateli, eliminate i semi e tritate finemente la polpa o, se preferite, passatela al passaverdure con il disco a fori larghi. • **4** Fate soffriggere in una padella l'aglio, metà del prezzemolo, il sedano e il peperoncino affettato, a cui avrete tolto i semini, con 3 cucchiai di olio, quindi aggiungete il pomodoro, regolate di sale e fate restringere la salsa per 10-15 minuti. • **5** Intanto infarinate leggermente le triglie, friggetele rapidamente nell'olio e scolatele su carta assorbente; se preferite la versione del piatto più leggera omettete la frittura. • **6** Unite le triglie al sugo di pomodoro e continuate la cottura per pochi minuti, senza più girarle e cospargendole ogni tanto con il sugo. Spolverizzatele con il restante prezzemolo tritato e toglietele dal fuoco.


4


5


6

I SUGGERIMENTI DI SALE & PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono nel menu questo piatto tipico.

TRATTORIA MARINO
Via del Lavoro 1, Livorno, tel. 0586 887388
In un ambiente gradevole e dall'atmosfera rilassante cucina soprattutto di pesce acquistato al banco del mercato locale. Dopo un ricco antipasto misto di mare, le immancabili triglie alla livornese sono solo una delle tante ghiotte proposte di piatti marinari.

CANTINA NARDI, ENOTECA CON MESCITA E CUCINA
Via Cambini 6-8, Livorno, tel. 0586 808006
In centro città, un locale tipico con bancone e lavagnetta su cui viene scritto il menu del giorno. Dove il pesce la fa da padrone, cucinato alla livornese e in tanti altri modi stuzzicanti.

OSTERIA DEL MARE
Via Borgo dei Cappuccini 5, Livorno, tel. 0586 881027
Un piccolo locale dall'atmosfera da taverna marinara che offre la migliore tradizione senza rinunciare a qualche guizzo di fantasia, come nella macedonia di mare servita come antipasto. Ma la prova sicura di una cucina che punta sulla qualità è nei secondi di pesce: che sia cucinato alla vernaccia o alla livornese è la disponibilità della materia prima a dettare legge, perché in padella finisce solo pesce di giornata.

RISTORANTE CAMELOT
Via Poliziano 4, Milano, tel. 02 3490578
Elegante ristorante toscano aperto anche in agosto, con offerte di terra e di mare. Tra quest'ultime fragranti fritture, ricche grigliate e succose triglie alla livornese.

> segue da pag. 94

pesci costasse quanto uno schiavo. Prelibatezze destinate naturalmente a banchetti imperiali. Lo stesso Apicio le cita nel suo "De Re Coquinaria" suggerendo di cucinarle a fuoco lento con olio, cipolle e garum, la salsa di pesce prediletta dai Romani. Ma anche in epoche più recenti la triglia ha avuto illustri estimatori, come il maestro Martino da Como, cuoco e gastronomo del '400, il quale consiglia, per preservarne le carni delicate, di lavarla in acqua salata ed estrarne solo il fegatello attraverso la bocca, lasciando intatte le viscere. Proprio come suggeriscono ancora oggi gli intenditori che non a caso chiamano le triglie "beccacce di mare" e le consumano integralmente perché considerano le viscere un bocconcino altrettanto prelibato della polpa.

Due versioni a confronto

Ma la ricetta originale delle triglie alla livornese risale alla seconda metà del '500: creata dalla comunità ebraica, che aveva potuto integrarsi senza problemi nella città, fu offerta ai cittadini in segno di gratitudine per la loro generosa accoglienza e da allora è rimasta un punto fermo della gastronomia di Livorno. Pur con tutte le varianti che spesso caratterizzano i piatti della tradizione regionale: chi abbonda nell'uso dell'aglio, chi omette il sedano o aggiunge al soffritto una buona dose di cipolla, chi ancora sostituisce il pomodoro fresco con i pelati o la passata, variante questa che richiede una cottura della salsa più lunga per renderla abbastanza ristretta. Tutti d'accordo invece nel cucinare il pesce intero, senza sfilettarlo: è proprio la polpa aderente alla lisca la parte più saporita. Per il sistema di cottura invece esistono due scuole di pensiero: si può scegliere di preparare un piatto dal gusto più deciso procedendo alla preliminare frittura dei pesci, o optare per una formula più leggera cuocendoli direttamente nella salsa. In un modo o nell'altro con le fette di pane che sempre accompagnano il piatto si può fare una goduriosa "scarpetta".



PAROLA D'ESPERTO
Risponde alle nostre curiosità Massimo Tessieri, executive chef e docente di laboratorio di enogastronomia presso l'Istituto Aberghiero G. Matteotti di Pisa.
Come scegliere le triglie più adatte? Certamente sono da preferire quelle di scoglio, perchè vivono in acque alte e per il tipo di alimentazione, molto varia. Il loro caratteristico colore rosso le distingue dalle triglie di sabbia, di un'arancione chiaro o grigiastre.
Qual è il tempo di cottura ottimale? Bastano pochi minuti a fiamma non troppo alta, togliendole dal fuoco non appena la pinna dorsale, se tirata delicatamente, tende a staccarsi dalla spina centrale. Meglio se non sono completamente cotte: la cottura terminerà grazie al calore residuo della salsa.
Si possono cucinare in anticipo? Anzi, è preferibile, per consentire alle fibre della carne di rilassarsi, e assorbire meglio l'intingolo, insaporendosi ulteriormente. Al momento di servirle occorrerà poi "rigenerarle" facendole riassorbire il calore a fiamma molto bassa o in forno a 90°C, sempre a recipiente coperto.



BERE GIUSTO
La presenza del pomodoro e i brevi tempi di cottura invitano a stappare un fresco e morbido rosato di Bolgheri, vino dal corpo moderato e dai profumi di mare, capace di accostarsi alla tenera e delicata polpa delle triglie senza privarci della sua peculiare sapidità ed evitando il retrogusto amarognolo così frequente quando la mineralità del liquido odoroso incontra quella del pesce.



LA CUCINA DI FEDERICA

Sono una novantina i gelati presenti sul blog di Federica (**federicaincucina.blogspot.it**): lei trae ispirazione da riviste, blog e suggestioni di stagione. Poi sperimenta e crea. Oltre alle ricette classiche, sul sito ci sono anche esperimenti curiosi, come i gelati al "Mars" e al "Bounty".





LE DELIZIE DI FELI

Felicia: riccioli biondi, sorriso contagioso e un'autentica passione per la cucina vegana. Sul suo **ledeliziedifeli.wordpress.com** si trovano tante idee per ricette sane e golose. E in estate? Ghiaccioli bio con zenzero e menta (foto).

Le delizie di Feli
A tavola... con i "senza" – Vegan con gusto

Passione gel@to

DI FRUTTA, DI CREMA, CON O SENZA PANNA (SERVIZIO A PAG. 54) VERO MUST DELL'ESTATE, CHE SPOPOLA ANCHE IN RETE

di Barbara Roncarolo

Due bionde in cucina

DUE BIONDE IN CUCINA

Fiori di sambuco, succo di mela, lime e sambuco, miele, panna, yogurt, niente gelatiera e qualche oretta di pazienza. Il risultato è il gelato cremoso (foto) che troviamo su **duebiondeincucina.blogspot.it**. Il blog di Sabina è un diario con di ricette belle da vedere e interessanti da provare. Lei è appassionata di foto e i suoi scatti si mangiano con gli occhi.



SWEET AND SOUR

Su **martisweetnsour.blogspot.it** di Martina c'è una squisita mousse gelata a base di yogurt, basilico bio e pesche del suo frutteto. Un dessert genuino e invitante. E non è la sola squisitezza sul suo blog: cliccare per credere.







MY TASTE FOR FOOD

Influenze fusion per il gelato di Valentina con pistacchi e ricotta (foto), rigorosamente fatto senza gelatiera. È una delle ottime preparazioni sul suo **mytasteforfood.com.com**. Lei lavora in una multinazionale, ma è anche mamma, moglie e foodblogger. Nonché appassionata di scrittura, fotografia e Provenza. Ci piace.

UNA STREGHETTA IN CUCINA

Una merenda colorata e buona pronta in poche mosse: sono i sandwich di panna ghiacciata (foto) che Marta ha postato su **streghettaincucina.it**. Sul suo blog condivide ricette e spunti, usando anche in modo intelligente prodotti del supermercato.







Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@SALEePEPEmag): vi aspettiamo!

Tre tagli per il classico arrosto

LA NOCE, LO SCAMONE E LO SPINACINO SONO PERFETTI PER QUESTO PIATTO. IN VERSIONE SEMPLICE O FARCITA

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda







1



2

LA NOCE

● Questo taglio si ricava dalla parte della coscia intorno al femore; corrisponde all'omonimo taglio del manzo ma naturalmente è di dimensioni molto più ridotte: il suo peso si aggira intorno ai 2 kg. Difficilmente si cucina intero, di solito viene diviso per il lungo (foto 1), ricavandone tre parti (evidenziate nella foto 2), da utilizzare per preparazioni diverse: arrosto il pezzo di forma più allungata e grana più fine, bistecche la parte più larga, umidi e spezzatini quella più irregolare, percorsa da venature di grasso e di cartilagini.

LO SCAMONE

● Anche questo taglio corrisponde, in piccolo, a quello del manzo. Si ricava dalla parte esterna della coscia, quella che comprende i muscoli della regione lombare, tra la lombata e l'anca. È l'arrosto di vitello per eccellenza, comunemente detto "di codino". La carne è molto tenera e di sapore delicato; per ottenere un arrosto compatto, prima della cottura legatelo con spago da cucina o inseritelo nell'apposita rete da macellaio (foto 1). Se ne possono ricavare anche ottime bistecche (foto 2).



1



2







1



2

LO SPINACINO

● Non è un vero e proprio taglio, ma una porzione di polpa situata all'attacco della gamba, a contatto con la pancia, dalla forma triangolare, quindi facilmente riconoscibile. È ideale per un arrosto farcito non solo per lo spessore, piuttosto basso, ma anche per la polpa particolarmente morbida perché non magrissima. Lo spinacino si farcisce "a tasca", ossia incidendolo in profondità con un lungo coltello (foto 1); dopo la farcitura è consigliabile cucire l'apertura con refe da cucina e un grosso ago (foto 2).



1



2

BAULETTI ALLA SALSICCIA

● **1** Tagliate a metà 4 fette di noce di vitello, appoggiate al centro di ciascuno un pezzo di salsiccia, riportate verso l'interno i due lati opposti della carne, sistemate su ogni bauletto una foglia di alloro e legatelo con spago da cucina.
● **2** Fate fondere in una padella una grossa noce di burro e rosolatevi i bauletti; salate, pepate, irrorate con un bicchierino di brandy e lasciatelo evaporare; coprite e continuate la cottura per una decina di minuti; se il sugo si asciuga troppo, bagnate con qualche cucchiaio di brodo vegetale (per 4 persone).

ARROSTO CLASSICO CON PATATE

● **1** Cospargete un pezzo di scamone di circa 1 kg con un abbondante trito di salvia, rosmarino e timo; fate soffriggere in una teglia rettangolare uno spicchio d'aglio schiacciato con un filo di olio, eliminate l'aglio appena dorato, bagnate con una spruzzata di spumante secco e lasciate evaporare a fuoco vivo. ● **2** Passate in forno a 190° e cuocete per un'ora abbondante, bagnando ogni tanto l'arrosto con il suo fondo e versando, se necessario, qualche cucchiaio di brodo. Dopo circa mezz'ora unite 2 patate a spicchi e regolate di sale (per 4 persone).



1



2



1



2

SPINACINO IN BIANCO E ROSA

● **1** Mescolate 200 g di ricotta fresca con 100 g di prosciutto cotto tritato, un cucchiaio di grana grattugiato, una manciata di bietoline fresche tritate e appena scottate, sale e pepe. Incidete nello spessore uno spinacino di circa 800 g, spalmatelo internamente con un velo di burro e introducetevi il ripieno, poi cucite l'apertura. ● **2** Sistemate lo spinacino in una teglia foderata con carta da forno, salatelo, pepatelo, distribuitevi qualche fiocchetto di burro e infornate a 180° per circa un'ora e 15 minuti. Durante gli ultimi minuti alzate la temperatura a 200° (per 4 persone).

NOTE SUL FONDO DI COTTURA

● L'AGLIO. Non sbucciatelo, ma schiacciatelo ed eliminatelo appena dorato. In stagione, utilizzate quello fresco, meno aggressivo.
● IL BURRO. Se lo usate per rosolare la carne fatelo prima fondere a fuoco basso perché brucia facilmente; per non correre rischi potete utilizzare il burro chiarificato, in vendita nei supermercati.
● IL VINO. Si usa di solito vino bianco secco fermo, solo in casi particolari lo spumante, sempre di ottima qualità. Versatelo sulla carne già rosolata, alzate la fiamma per far evaporare la parte alcolica e mantenere solo il suo profumo. Per la quantità non lasciatevi prendere la mano: non più di 1/2 bicchiere per un chilo di carne.
● IN TAVOLA. Per un servizio elegante a fine cottura filtrate il fondo, versatelo in un tegamino, deglassatelo con 2-3 cucchiai di brodo e incorporatevi una noce di burro impastata con una punta di fecola; fate addensare a fuoco basso e servite a parte in salsiera.



NEL PROSSIMO NUMERO: REALE, PETTO, FESA DI SPALLA



ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

Sede Legale in Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 64.079.168,40 - Codice fiscale e Registro delle Imprese di Milano n° 07012130584
Pubblicazione in adempimento e secondo le modalità della legge 5 agosto 1981 n. 416 così come modificata dalla legge 23 dicembre 1996, n. 650

Stato Patrimoniale al 31 dicembre 2012 ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	88.554.135
Investimenti immobiliari	3.237.618
Terreni e fabbricati	7.417.967
Impianti e macchinari	3.952.450
Altre immobilizzazioni materiali	3.523.198
Immobili, impianti e macchinari	**14.893.615**
Partecipazioni	563.746.814
Attività finanziarie non correnti	50.000.000
Attività per imposte anticipate	19.704.417
Altre attività non correnti	491.698
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**740.628.297**
Crediti tributari	43.916.152
Altre attività correnti	42.588.211
Rimanenze	30.662.369
Crediti commerciali	174.890.995
Altre attività finanziarie correnti	108.738.023
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	161.519.765
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**562.315.515**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**1.302.943.812**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	64.079.168
Riserva sovrapprezzo azioni	210.199.564
Azioni proprie	(38.659.110)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	284.052.215
Utile (perdita) dell'esercizio	(39.574.943)
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**480.096.894**
Fondi	39.713.969
Indennità di fine rapporto	24.053.494
Passività finanziarie non correnti	225.469.343
Passività per imposte differite	23.175.235
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**312.412.041**
Debiti per imposte sul reddito	1.159.926
Altre passività correnti	69.872.112
Debiti commerciali	178.052.581
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	261.350.258
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**510.434.877**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**1.302.943.812**

Conto Economico	Esercizio 2012 (Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**626.221.333**
Decremento (incremento) delle rimanenze	(19.160)
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	141.923.677
Costi per servizi	357.340.990
Costo del personale	122.768.637
Oneri (proventi) diversi	261.898
MARGINE OPERATIVO LORDO	**3.945.291**
Ammortamenti di immobili, impianti e macchinari	3.506.784
Ammortamenti e svalutazioni delle attività immateriali	2.049.512
RISULTATO OPERATIVO	**(1.611.005)**
Proventi (oneri) finanziari	(11.643.453)
Proventi (oneri) da partecipazioni	(30.752.231)
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**(44.006.689)**
Imposte sul reddito	(4.431.746)
RISULTATO NETTO	**(39.574.943)**

Prospetto di dettaglio dei ricavi delle attività editoriali al 31 dicembre 2012	
RICAVI DELLE VENDITE DI COPIE	224.727.445
RICAVI DELLA VENDITA DI SPAZI PUBBLICITARI	104.423.088
di cui diretta	2.039.457
di cui tramite concessionaria	102.383.631
RICAVI DA EDITORIA ON LINE	5.628.744
di cui per abbonamenti	0
di cui per pubblicità	5.628.744
RICAVI DA VENDITA DI INFORMAZIONI	11.139.594
RICAVI DA ALTRA ATTIVITÀ EDITORIALE	260.553.787
Totale voci 1+2+5+8+9	**606.472.658**

Bilancio Consolidato del Gruppo Mondadori al 31 dicembre 2012 ATTIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Attività immateriali	745.999
Investimenti immobiliari	3.238
Terreni e fabbricati	9.258
Impianti e macchinari	14.178
Altre immobilizzazioni materiali	26.318
Immobili, impianti e macchinari	**49.754**
Partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	59.125
Altre partecipazioni	1.374
TOTALE PARTECIPAZIONI	**60.499**
Attività finanziarie non correnti	5.571
Attività per imposte anticipate	50.630
Altre attività non correnti	1.965
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**917.656**
Crediti tributari	61.872
Altre attività correnti	85.225
Rimanenze	129.627
Crediti commerciali	335.423
Altre attività finanziarie correnti	32.073
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	166.838
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**811.058**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**1.728.714**

PASSIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Capitale sociale	64.079
Riserva sovrapprezzo azioni	210.200
Azioni proprie	(73.497)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	366.994
Utile (perdita) dell'esercizio	(167.277)
PATRIMONIO NETTO DI PERTINENZA DEL GRUPPO	**400.499**
Capitale e riserve di pertinenza di terzi azionisti	33.313
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**433.812**
Fondi	61.858
Indennità di fine rapporto	53.877
Passività finanziarie non correnti	387.321
Passività per imposte differite	89.393
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**592.449**
Debiti per imposte sul reddito	2.689
Altre passività correnti	248.191
Debiti commerciali	366.811
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	84.762
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**702.453**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**1.728.714**

Conto Economico Consolidato	Esercizio 2012 (Valori in Euro/migliaia)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**1.416.093**
Decremento (incremento) delle rimanenze	7.340
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	216.611
Costi per servizi	794.655
Costo del personale	290.415
Oneri (proventi) diversi	48.510
Proventi (oneri) da partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	7.940
MARGINE OPERATIVO LORDO	**66.502**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	11.794
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	206.257
RISULTATO OPERATIVO	**(151.549)**
Proventi (oneri) finanziari	(22.260)
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**(173.809)**
Imposte sul reddito	(8.718)
RISULTATO DERIVANTE DALL'ATTIVITÀ IN FUNZIONAMENTO	**(165.091)**
Proventi (oneri) da attività/passività destinate alla dismissione o cessate	-
RISULTATO NETTO	**(165.091)**
Attribuibile a:	
- Interessenze di terzi azionisti	**2.186**
- Azionisti della controllante	**(167.277)**
Risultato netto per azione (espresso in unità di Euro)	(0,720)
Risultato netto diluito per azione (espresso in unità di Euro)	(0,720)

Köfte kebabi

VENGONO DALLA TURCHIA QUESTE PALLINE DI CARNE D'AGNELLO SPEZIATA, SEMPLICI E RICCHE DI SUGGESTIONI MEDITERRANEE

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda



I köfte (polpette) sono così comuni in Turchia che ne esistono più o meno 300 varianti: a base di carne, legumi o, più raramente, di pesce possono essere fritti, al forno o grigliati. Tra i più tipici ci sono i köfte kebabi, chiamati anche köfteli kebap o shish köfte, "spiedi di polpette": l'impasto, modellato a forma allungata, viene infilato su spiedi di legno o metallo, per essere poi grigliato o rosolato in padella.

> segue a pag. 104

> *segue da pag. 103*

L'agnello è la carne più usata, ma si utilizzano anche manzo o vitellone, sorattuttto tagli non troppo magri, come la lombata e lo scamone, perché garantiscono la compattezza della polpetta. Nelle varianti con pollo o vitello (mai maiale per le regole musulmane), viene invece aggiunto un uovo, che grantisce un composto consistente. Il segreto di köfte kebabi morbidi e omogenei è nella preparazione: bisogna impastare bene, per amalgamare tutto perfettamente.
Inevitabile l'abbinamento con la salsa allo yogurt, che è sempre abbinata all'agnello per la sua capacità di sgrassare il palato, ma che è anche un vero must di questa cucina. Basti ricordare che il termine yogurt (immutato in tutte le lingue) deriva proprio dal turco. E che, tra l'altro, è preparata con questo derivato del latte (mescolato ad acqua lievemente salata) una delle più cumuni bevande locali, l'ayran.



C'È KEBAB E KEBABI

Il nome di köfte kebabi non deve trarre in inganno e far confondere con lo shawarma, piatto mediorientale a base di carne, noto in Turchia come döner kebabı, cioè "spiedo che gira". Diffusissima in Medio Oriente con il semplice nome kebab, la pietanza ha riscosso un successo eccezionale anche in tutto l'Occidente, divenendo un cibo da strada di largo consumo. Lo si prepara infilzando fette di agnello, pollo e capra, tagliate sottilmente, in un lungo spiedo, il kebab appunto, posizionato in verticale; l'ultimo strato in alto è composto da grasso di pecora che si scioglie durante la cottura. Il fuoco è di lato, disposto in verticale per tutta la lunghezza dello spiedo stesso. Man mano che il döner kebab cuoce, il grasso lentamente si scioglie, colando sulla carne sottostante. Per mantenere il grasso che la aromatizza, al momento del consumo si taglia la carne in senso verticale, partendo dal basso: in questo modo, il döner kebab assume la tipica forma di cono capovolto. La carne tagliata viene poi inserita in una pita o pane arabo insieme a insalata, pomodoro e salse; talvolta patatine.

KÖFTE KEBABI (POLPETTE ALLO SPIEDO)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di polpa d'agnello macinata (spalla o coscia) - 1 grossa cipolla - 1 ciuffo di coriandolo (o prezzemolo) - 1 ciuffo di menta fresca - 1 spicchio d'aglio - 1/2 cucchiaino di cannella, 1/2 di cumino e 1/2 di cardamomo - 1/2 cucchiaino di peperoncino essiccato (a piacere) - pangrattato - sale - pepe
per la salsa: 250 g di yogurt intero tipo greco - 1 spicchio d'aglio, fresco se possibile, o 1 cipollotto - 1 cucchiaio di succo di limone - 1 pomodoro ramato maturo e sodo - 1 ciuffo di menta fresca - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Scaldate la griglia o il barbecue. Se non usate spiedi classici da kebab, in acciaio e piatti, mettete a bagno in acqua 8 spiedini di legno lunghi, così non bruceranno.
● **2** Preparate la salsa: frullate l'aglio e riducetelo in purea. Mescolatela allo yogurt con 1 pizzico abbondante di sale e pepe bianco, il succo di limone e 1 cucchiaio di foglie di menta, tritate. Coprite con olio e poi pellicola, e tenete al fresco.
● **3** Fate l'impasto: spellate e tritate la cipolla con l'aglio poi, a parte, il coriandolo insieme alla menta. Riunite in una ciotola la carne appena macinata, il trito di coriandolo e menta, la cipolla con l'aglio, il cumino, il cardamomo, il peperoncino, se lo usate, e la cannella. Unite 2-3 pizzichi di pangrattato per compattare meglio le polpette. Regolate di sale e pepe e, con le mani leggermente unte, lavorate il tutto fino ad amalgamarlo.
● **4** Formate con il composto 4 polpette allungate e infilzate ciascuna, nel senso della lunghezza, su uno spiedo da kebab (oppure 2 spiedini di legno, uno accanto all'altro). Compattate le polpette rollando il palmo della mano. Mettete i köfte sulla griglia calda e cuoceteli per circa 5-6 minuti, girandoli ogni tanto. In alternativa, rosolateli in poco olio in una padella antiaderente, girandoli spesso, finché saranno ben dorati.
● **5** Spolverizzate i köfte caldi con menta fresca tritata e serviteli subito con la salsa allo yogurt, cui avrete aggiunto il pomodoro fresco, spellato e privato dei semi, tagliato a cubetti.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 15 minuti ● 390 cal/porzione

Bianchi d'estate

SEI BOTTIGLIE SCELTE PER VOI E ABBINATE A RICETTE SFIZIOSE, CHE NE ESALTANO I BOUQUET FLOREALI E FRUTTATI: PROPOSTE PERFETTE PER LA BELLA STAGIONE

a cura di Francesca Romana Mezzadri, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia e Mondadori Syndication, ricette di Daniela Malavasi, in cucina Lorenzo Camarda, styling di Stefania Aledi, abbinamenti dei vini di Sandro Sangiorgi



LA CANTINA Colterenzio

Un'evoluta cultura enologica per vini di eccellenza: questa la strada percorsa da Cantina Colterenzio. Nata più di 50 anni fa, vanta 12 varietà di uve coltivate in 300 ettari di vigneti, situati nel sud dell'Alto Adige, a un'altitudine compresa fra tra i 230 e i 650 metri. La viticoltura integrata, le uve raccolte a mano e le tecniche di lavorazione innovative garantiscono prodotti di grande qualità. Fiore all'occhiello la linea Praedium, di cui fa parte la nostra bottiglia, richiama al "praedium" romano, il podere singolo, e comprende vini prodotti da uve che nascono su appezzamenti selezionati nelle tenute storiche dell'azienda.

● **www.colterenzio.it, tel. 0471 664246**

Risotto di peperoni al prezzemolo e acciuga, pag. 112

IL VINO
Sauvignon Prail DOC 2012
Vino dalla personalità ben definita, rappresentativo della migliore viticoltura altoatesina, questo Sauvignon è segnato dall'aspetto vegetale sin dal colore paglierino verde, contraddistinto da un profumo piccante e intenso, ravvivato da una freschezza ampia e diffusa. I sentori di peperone verde e di foglia di pomodoro si sposano magnificamente con la varietà odorosa e gustativa di questo risotto estivo, così come con i formaggi freschi di capra e con gli asparagi.

Piatto Rina Menardi, bicchiere serie Grape Riedel. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Col de Mez Extra Dry
Ottenuto da un singolo vigneto, il ripido e assolato Col de Mez, racchiude il significato del rapporto tra un vitigno e il suo territorio di elezione. Nel calice si colgono la sapida luminosità dei luoghi e il delicato effluvio delle erbe, l'equilibrio cremoso del perlage e la vitalità della frutta. L'intonazione conciliante (l'Extra Dry ha sempre un sensibile residuo di zucchero) si abbina alla fragranza del fritto di terra, ai funghi estivi, a ricette salate con la frutta e ai finger food da aperitivo.

Fritto di ortaggi, funghi, mele e semolino, pag. 112

LA CANTINA Colli del Soligo

Dal 1957 riunisce i produttori di Prosecco della zona a metà della "strada del vino bianco", nel trevigiano, tra Conegliano e Valdobbiadene, incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica: un gruppo di viticoltori accomunati dalla passione per il Prosecco e il territorio, per una cooperativa cresciuta fino a radunare gli attuali 700 soci. Oggi, i vini Soligo e gli spumanti a base di Prosecco si presentano con un'identità precisa, testimoni del valore unico dello spirito associativo.

www.collisoligo.it, tel. 0438 840092

Bicchieri Italesse serie Tibùron. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Valdobbiadene Brut DOCG

Canevel ha sperimentato tra i primi il Prosecco nella versione Brut. Impresa che ha dovuto modificare l'abitudine alla rotondità della classica Extra Dry. Il segreto è stato riposto nella maturità delle uve, dalle quali scaturisce una naturale tenerezza tattile e una sensazione di frutta bianca. A completare l'espressione è la dinamica vivida dell'acidità che lo rende il migliore per molluschi e frutti di mare cucinati in bianco, anche con ripieni delicati, così come per il salmone fresco servito crudo o marinato senza limone.

Insalata di moscardini ai pomodori secchi, finocchietto e mandorle, pag. 112

LA CANTINA Canevel

In dialetto si chiama "canevel" una piccola cantina, l'angolo migliore in cui custodire le tradizioni e il buon vino. Con questo spirito è nata nel 1979 l'azienda, fondata a Valdobbiadene (in provincia di Treviso) da Mario Caramel e dall'enologo Roberto De Lucchi. La volontà era ed è ancora quella di produrre spumanti d'eccellenza capaci di valorizzare la qualità delle uve Glera. Il "progetto Canevel" oggi si articola fra cultura del vino e continua ricerca, elementi inscindibili della sua storia e dei suoi spumanti.

● **www.canevel.it, tel. 0423 975940**

Piatto Asa, bicchiere Riedel serie Grape, tovagliolo Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6

LA CANTINA Cavit

Azienda profondamente legata alla propria regione di appartenenza, il Trentino, Cavit è una grande cooperativa di oltre 4.500 viticoltori associati a 11 cantine: tante piccole realtà artigianali riunite con l'intento di offrire la massima qualità e proporre in modo moderno i propri vini. Cavit raccoglie, esamina e seleziona le materie prime derivanti dalle migliori produzioni delle Cantine Sociali, sottoponendole a severi controlli dall'affinamento all'imbottigliamento. Con, in più, un impegno costante alla formazione e alla divulgazione enologica.

www.cavit.it, tel. 800 491280

Zuppetta fredda di melone con pomodori verdi, pag. 112

Ciotola Rina Menardi, sottopiatto Culti, bicchieri Riedel serie Grape. Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Trentino DOC Müller Thurgau Mastri Vernacoli

Cavit offre vini dal nitido carattere trentino, dalla chiarezza odorosa e dall'agilità gustativa. Il Müller Thurgau Mastri Vernacoli, espressione della viticoltura di montagna, aggiunge l'inconfondibile vena aromatica di erba medica e si esibisce in un'espressività articolata, dalla voluttuosa maturità. Merita la sfida di questa minestra fredda, dove si confrontano dolcezza, salinità, sensazione piccante e freschezza, e non disdegna l'abbinamento con insalate di riso e pasta e con la cucina orientale, anche agrodolce.

LA CANTINA La Gioiosa

Nel nome, l'azienda trevigiana rende omaggio all'antica definizione della zona, chiamata "Marca Gioiosa et Amorosa" per la proverbiale cordialità dei suoi abitanti. Guidata da generazioni dalla famiglia Moretti Polegato, oggi rappresenta il punto d'incontro fra tradizione e territorio e interpreta il Prosecco e i vini dell'area del Montello con garbo e mestiere. Fiori all'occhiello il Valdobbiadene DOCG Prosecco e il Superiore di Cartizze: bottiglie ambasciatrici del vino trevigiano del mondo, frutto di grande esperienza e di un incessante lavoro di innovazione.

- www.lagioiosa.it, tel. 0423 8607



Sformatino di zucchinette con alici e basilico, pag. 113

IL VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Da sempre protagonista di un marketing incisivo, La Gioiosa ha modificato la percezione del Prosecco di Valdobbiadene, mettendone in luce il lato più semplice e accessibile e incrementandone ulteriormente la fama nel mondo. La versione Extra Dry, proposta in una bottiglia da spumanti e Champagne utilizzata nell'Ottocento, è delicatamente profumata e possiede un sapore morbido e avvolgente, l'ideale per assecondare il soffice sformatino vegetale e governare la sapidità delle alici. Da provare con una pizza senza pomodoro, magari con mozzarella e fiori di zucchine.

Piatto Ceramiche Pesaro, runner Society, bicchieri Italesse serie Tibùron. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Bianco delle Regine
Umbria IGT
Nell'Umbria del vino, cantine come il Castello delle Regine, compiono un intenso lavoro per far conoscere le potenzialità del territorio e dei prodotti. Il Bianco delle Regine è senz'altro il più ambizioso della gamma dei bianchi. Vi si concentrano l'accattivante corposità dello Chardonnay, il tratto piccante del Sauvignon, la cruda mineralità del Riesling e la sostanza del Pinot Grigio, per un vino che si misura con carni bianche fredde, in salse mediterranee, oppure ripassate in padella, galantine, pollo e coniglio con le olive.



Vitello in salsa tonnata al sedano, pag. 113

LA CANTINA Castello delle Regine

Con una proprietà che si estende su oltre 400 ettari fra Narni e Amelia, in provincia di Terni, l'azienda umbra mostra una spiccata vocazione agricola, con solide radici nel territorio. Ai 90 ettari di vigneti si affiancano 7.000 ulivi, un allevamento di vacche di razza chanina, orti e boschi, un relais e un ristorante. La cura delle vigne avviene nel rispetto dell'ambiente con l'uso di fertilizzanti naturali seguendo la filosofia "il miglior vino dalla migliore terra". Il risultato sono vini di forte tipicità e grande eleganza.

• www.castellodelleregine.com, tel. 0744 702005

Bicchiere Riedel serie Vinum. Indirizzi a pagina 6

RISOTTO DI PEPERONI AL PREZZEMOLO E ACCIUGA

Colterenzio - Sauvignon Prail DOC 2012

PER 4 PERSONE
240 g di riso superfino - 4 peperoni rossi - 1 cipolla piccola - 5 dl brodo vegetale - vino bianco - 1 mazzetto di prezzemolo - 4 filetti di acciuga dissalati - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a metà i peperoni, puliteli e trasferiteli su una placca foderata di alluminio. Salateli, pepateli, copriteli con altro alluminio e cuoceteli in forno a 170° per un'ora. Spellateli, tagliate a tocchetti la polpa di un peperone e tenetela a parte. Frullate i rimanenti e passate il composto al passaverdura con il disco a fori piccoli per ottenere una crema liscia.
● **2** Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unite il riso, salate leggermente e fatelo tostare. Sfumate con una spruzzata di vino, fate evaporare e portate a cottura aggiungendo man mano il brodo, alternato alla crema di peperoni.
● **3** Pochi minuti prima di togliere dal fuoco, incorporate al risotto i tocchetti di peperoni tenuti da parte e la crema rimasta. Mantecate con un filo d'olio e cospargete di prezzemolo tritato, mescolato alle acciughe tagliuzzate.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 h 20' ● 335 cal/porzione

FRITTO DI ORTAGGI, FUNGHI, MELE E SEMOLINO

Soligo - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Col de Mez Extra Dry

PER 4 PERSONE
4 zucchine - 4 fiori di zucca - 1 melanzana novella - 4 cappelle di porcini - 4 ovoli - 1 mela - 125 g di semolino - 200 g farina - 3 uova - 6 dl di latte - 150 g pangrattato - 80 g di burro - 50 g di zucchero - olio extravergine di oliva - olio di semi di arachidi - sale

● **1** Portate a bollore 5 dl di latte. Versatevi a pioggia il semolino, mescolando velocemente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Incorporate 40 g di burro, lo zucchero, un pizzico di sale e cuocete 10-12 minuti mescolando. Spegnete e fate intiepidire. Sgusciate un uovo, separando albume e tuorlo. Sbattete quest'ultimo, prelevate un cucchiaino e unitelo al semolino tiepido (riunite il tuorlo rimasto all'albume e tenete da parte). Versate il semolino in un vassoio, in uno strato alto 1 cm, livellate e fate raffreddare.
● **2** Pulite gli ortaggi e i funghi e tagliateli a tocchetti spessi 1 cm (lasciate interi i fiori di zucca). Sbattete 1 uovo in una ciotola con il tuorlo e l'albume tenuti da parte. Accendete il forno a 100°, con l'imboccatura aperta, per tenere in caldo il fritto via via che è pronto.
● **3** Passate gli ortaggi e i fiori in 80 g di farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Ritagliate dal semolino dischetti o quadrotti di circa 4 cm. Passate le formine di semolino e i funghi solo in uova e pangrattato.
● **4** Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio d'oliva con il burro rimasto e friggete tutti gli ingredienti impanati, pochi per volta, finché sono dorati e croccanti. Scolateli su carta assorbente da cucina.
● **5** Intanto, preparate una pastella con la farina e l'uovo rimasti, incorporando a filo il resto del latte. Sbucciate la mela, eliminate il torsolo, affettatela, immergete le fette nella pastella e friggetele in abbondante olio di semi caldo. Scolatele su altra carta da cucina. Salate tutto il fritto solo al momento di servire.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 35 minuti ● 768 cal/porzione

INSALATA DI MOSCARDINI AI POMODORI SECCHI, FINOCCHIETTO E MANDORLE

Canevel - Valdobbiadene Brut DOCG

PER 4 PERSONE
1,2 kg di moscardini puliti - 600 g di patate novelle - 3 pomodori secchi - 1 mazzetto di finocchietto selvatico - 30 g di mandorle fresche sbucciate e pelate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le patate, tagliatele a spicchi senza sbucciarle e cuocetele a vapore per circa 20 minuti: devono restare compatte. Lavate i moscardini, tagliateli a pezzi e lessateli per 10-15 minuti con un rametto di finocchietto: controllate la cottura e scolateli quando, punti con uno stecchino, risultano morbidi (se cuociono troppo tendono a indurirsi).
● **2** Frullate i pomodori secchi con le mandorle, abbondante finocchietto, un pizzico di sale e 1/2 bicchiere circa d'olio fino a ottenere una salsina fluida. Mescolate le patate ai moscardini, aggiungete una macinata di pepe e un pizzico di sale. Condite l'insalata con la salsina, mescolate delicatamente e fate insaporire l'insalata 5 minuti prima di servire.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 335 cal/porzione

ZUPPETTA FREDDA DI MELONE CON POMODORI VERDI

Cavit - Trentino DOC Müller Thurgau Mastri Vernacoli

PER 4 PERSONE
2 grossi meloni - 2 pomodori verdi - 1 mazzetto di erba cipollina - 2 piccoli peperoncini freschi - 1 rotolo di pasta sfoglia fresca - latte - pasta d'acciughe - paprica dolce - sale

● **1** Pulite i meloni, eliminate semi e filamenti, sbucciateli, tagliate la polpa a pezzi e frullatela con qualche cubetto di ghiaccio. Salate, aggiungete un paio di fettine di peperoncino private dei semi, 2 steli di erba cipollina tagliati in 2-3 pezzi e trasferite la crema in frigorifero.
● **2** Ritagliate la pasta sfoglia a strisce larghe un dito, spennellatene metà con una punta di pasta di acciughe e un pizzico di paprica, copritele con le altre, fatele aderire, arrotolatele e spennellatele con un filo di latte. Infornatele a 200°, su una placca foderata di carta forno, per 10-12 minuti, finché sono dorate.
● **3** Pulite i pomodori, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Eliminate l'erba cipollina dalla zuppetta di melone e dividetela nei piatti con i pomodori, qualche rondella di peperoncino e una spolverata di erba cipollina fresca tagliuzzata. Servite la zuppetta ben fredda con le sfogliette tiepide.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 10 minuti ● 225 cal/porzione

SFORMATINO DI ZUCCHINETTE CON ALICI E BASILICO
La Gioiosa - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

PER 4 PERSONE
600 g di zucchine - 150 g di zucchinette in fiore - 1/2 scalogno - 120 g di filetti puliti di alici freschissime - 1 mazzetto di basilico - 20 g di pinoli - zucchero - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - succo di limone - sale

● **1** Spruzzate di limone le alici e mettetele in frigo. Lavate le zucchine, spuntatele e grattugiatele. Pelate lo scalogno e tritatelo. Fate appassire lo scalogno e le zucchine grattugiate in una padella con il burro, salate, unite un pizzico di zucchero e cuocete a fuoco dolce fino a ottenere un composto morbido. Alzate il fuoco, fate asciugare, spegnete, profumate con basilico spezzettato e lasciate intiepidire.
● **2** Staccate, pulite e mettete in frigo i fiori. Tagliate le zucchinette a fettine sottili per il lungo e scottatele a vapore per ammorbidirle. Ungete d'olio 4 stampini da circa 8 cm di diametro (1 dl di capacità) e foderateli con le zucchinette sovrapposte, lasciandole sbordare. Riempite con il composto preparato e livellatelo. Coprite con la parte eccedente delle zucchinette e trasferite in frigo un'ora.
● **3** Fate intiepidire gli stampini a bagnomaria. Tostate i pinoli in una padella. Mescolate i fiori alle alici con qualche foglia di basilico, i pinoli e un filo d'olio. Rovesciate gli stampini sui piatti e completate con alici e fiori.

MEDIA
● Prep. 30 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 210 cal/porzione

VITELLO IN SALSA TONNATA AL SEDANO
Castello delle Regine - Bianco delle Regine Umbria IGT

PER 6 PERSONE
1 kg di noce di vitello - 1 piccola cipolla - 1 carota - 1/2 cuore di sedano verde con le foglie - 100 g di tonno sott'olio - 1 acciuga dissalata - 1 uovo - 1/2 tazzina di capperi sott'aceto - 1/2 bicchiere di vino bianco - succo di limone - olio extravergine d'oliva - 2 dl circa di olio di oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate la cipolla, pulite la carota e 1/2 costola di sedano, lavateli e affettateli. Rosolate la carne in una casseruola a fuoco dolce con 2 cucchiai di olio extravergine. Bagnate con il vino, salate, pepate e unite gli ortaggi. Coprite e infornate a 150° per un'ora. Togliete la carne dalla casseruola e fate raffreddare.
● **2** Sgusciate l'uovo nel frullatore e azionatelo versando a filo l'olio d'oliva per ottenere una maionese. Incorporate 1 cucchiaio di limone e salate. Frullate il tonno con l'acciuga e 2/3 dei capperi. Uniteli alla maionese con il fondo di cottura della carne, filtrato.
● **3** Affettate la carne, disponetela su un piatto con la salsa e tenete in frigo un'ora. Prima di servire, tagliate il sedano rimasto a julienne e tritate le foglie. Cospargete la carne con il sedano e i capperi rimasti e servite.

FACILE ● Prep. 30 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 518 cal/porzione



CON GLI AMICI A FAR CONSERVE

Una domenica in campagna tra frutta, ortaggi e vasetti da riempire, preparando insieme confit, chutney e confetture. E poi tutti attorno a un tavolo per un pranzo rustico e intenso. Che sa di buono e di antico.



FUSILLOMANIA

Nelle morbide spire si annida una carbonara con cipollotti caramellati, una crema di robiola con peperoni e briciole, un sugo di patate e polpo...



FRUTTI DI BOSCO

Non solo dessert: la dolcezza acidula di mirtilli, ribes e more si esalta nell'accordo con carne, pesce, verdure e formaggio.

in edicola dal 20 agosto

SALE&PEPE

n. 8 AGOSTO 2013

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Luca Iaccarino, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Alessandro Pasinelli Studio, Ornella Rota, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Marta Mariani, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Beatrice Spagoni, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Stefania Sainaghi, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio? Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it





Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7490 del 20 dicembre 2012



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


PASSA AI
PAGAMENTI VELOCI.
Sisal
PAY

Rinfrescati con NESTEA® Green Tea Citrus.



30% di calorie in meno*

*dovuto al 30% in meno di zuccheri rispetto alla maggior parte delle bevande analcoliche di tè zuccherate in Italia. NESTEA è un marchio registrato di Société des Produits Nestlé S.A. concesso in licenza a Beverage Partners Worldwide (Europe) AG.